Caffè Europa

type: FST2

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN
Instructions originales

MAN3300009 ver. 03 du 27.09.2011

ce manuel décrit le distributeur Caffè Europa dans ses trois versions: base, multimédia, et multitouch; les trois machines utilisent les mêmes composants de base, mais se distinguent entre elles par leurs éléments et par les caractéristiques soulignées ci-dessous; les descriptions contenues dans ce document, sauf spécification différente donnée par le texte ou par les icônes spécifiques de chaque modèle, sont communes pour les trois versions.

Caffè Europa

Caffè Europa multimedia

Caffè Europa multitouch

sélections	16	16	25
clavier	traditionnel	traditionnel	écran tactile central
gobelets	un ou deux formats	un format	un format
messages de service	afficheur alphanum. 2 lignes	afficheur alphanum. 2 lignes	afficheur graphique latéral
messages d'information	non	moniteur central	afficheur graphique latéral

VER.	DATE	DESCRIPTION
03	27.09.2011	Actualisation des normes;
02	16.06.2011	Intégration avec les versions multitouch, multimédia espresso et instant;
01	07.02.2011	Révision générale texte et schéma hydraulique;
00	28.06.2010	Première édition;

conditions générales de garantie	les présentes conditions réglementent les obligations de Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. en rapport avec la garantie donnée et avec les interventions de réparation; tous autres termes ou conditions, décidés verbalement ou par écrit, ne sont pas applicables, y compris ceux contenus dans les commandes d'achat de l'acheteur s'ils n'ont pas été expressément acceptés et souscrits par Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A.; au cas où les termes de la garantie indiqués ci-dessous ne seraient pas reconnus valables et/ou licites dans le Pays où le produit est vendu, ils ne s'appliqueront pas, mais toutes les autres clauses resteront valables et applicables;
1°	les composants mécaniques et électroniques de la machine sont garantis pour une période de douze mois à compter de la date de vente attestée par la pièce fiscale;
2°	par garantie on entend le remplacement ou la réparation gratuite des parties qui composent la machine qui, sur l'avis incontestable du fabricant, sont défectueuses à l'origine par vices de fabrication. les frais d'expédition au fabricant de machines, pièces défectueuses et pièces de rechange sont entièrement à la charge de l'utilisateur; le fabricant se réserve le droit d'utiliser pour les réparations des composants neufs ou reconditionnés; sur les composants originaux remplacés il y aura une garantie de 12 mois; les parties remplacées sous garantie deviendront la propriété de Rheavendors Services S.p.A. (demander le «Mod. PO 19.01/2b» Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution);
3°	en cas de panne irréparable ou de pannes répétées ayant la même origine, à son avis incontestable le fabricant pourra remplacer la machine par une autre machine d'un modèle identique ou équivalent; la garantie de la nouvelle machine s'étendra jusqu'au terme de garantie originel de la machine remplacée;
4°	toutes les parties qui seraient défectueuses à cause d'une négligence ou d'un manque de vigilance à l'emploi (non respect des instructions pour le fonctionnement de la machine), à cause d'une installation ou d'un entretien erronés effectués par du personnel non autorisé, à cause de dommages dus au transport ou à des circonstances ne dérivant pas de défauts de fabrication de la machine, ne sont pas couvertes par la garantie; en outre, les interventions inhérentes à l'installation et au branchement aux installations d'alimentation, ainsi que les opérations d'entretien citées dans le manuel d'installation, sont exclues des prestations bénéficiant de la garantie; la garantie ne couvre pas non plus les systèmes de paiement; ceux-ci, qu'ils soient fournis déjà installés dans la machine ou qu'ils soient fournis comme accessoires, font l'objet de la garantie de leur fabricant, tandis que Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. agiront uniquement comme intermédiaires; toute modification éventuelle faite à la machine, et non convenue par écrit avec le fabricant, entraîne la cessation immédiate de la période de garantie, et reste de toute façon sous la responsabilité totale du Client;
5°	la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil;
6°	Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. déclinent toute responsabilité pour les dommages éventuels qui pourraient dériver directement ou indirectement à l'égard de personnes, animaux ou choses, en conséquence de usage impropre du distributeur; installation non correcte; alimentation électrique ou hydrique non appropriée; graves carences d'entretien; interventions ou modifications pas expressément autorisées; utilisation de pièces de rechange non originales; en cas de panne, Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. ne sont en aucune manière obligées d'indemniser des dommages économiques éventuels dus à un arrêt forcé de l'appareil, ni de prolonger la période de garantie;
7°	si la machine doit être transférée dans un centre désigné par le fabricant pour la révision ou la réparation, les risques et les frais de transport relatifs seront à la charge de l'utilisateur; les frais de transport des machines, pièces défectueuses et pièces de rechange, sont toujours entendus à la charge de l'utilisateur;

déclaration de conformité

Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. déclarent que ce distributeur automatique de boissons a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes de sécurité suivantes:

Directives:
2004/108/EC; 2006/95/EC; 2006/42EC;
2002/95/EC (RoHS); 2002/96/EC (RAEE); 1907/2006/EC (REACH);
1935/2004/EC;

Normes:
SAFETY part. 2-75: (particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines) +
CEI EN 60335-2-75/A12;
EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006 + A11: 2004 + A12:2006 + A13: 2008 + A14: 2010 +
60335-1/EC: 2010;
EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;

EMC:
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009;
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009;
EN 61000-3-3: 2008;

EMF:
EN 62233: 2008;

fabricant de la machine

Rheavendors Industries S.p.A.
Via Trieste, 49
21042 Caronno Pertusella
Varese
Italia

MPR Macchine Per Ristorazione S.p.A.
Via Milano, 257
20021 Baranzate
Milano
Italia

Le Représentant légal

(A. D. Majer)

certification ISO 9001

DET NORSKE VERITAS
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE
RHEAVENDORS INDUSTRIES S.p.A.
Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy
Via Trieste 49 - 21042 Caronno Pertusella (VA) - Italy
UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)
Progettazione e produzione di distributori automatici di bevande calde e fredde
Design and manufacture of hot and cold drinks vending machines
2001-07-18
2012-12-12
Agrate Brianza, (MB) 2011-05-24
Edmes De Paoli
Zeno Beltrami

DET NORSKE VERITAS
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE
MPR MACCHINE PER RISTORAZIONE S.p.A
Via Milano, 257 - 20021 Baranzate (MI) - Italy
UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008)
Gestione della progettazione e produzione di distributori automatici di bevande calde e fredde
Design and manufacture of hot and cold drinks vending machines
2002-10-24
2012-12-11
Agrate Brianza, (MI) 2009-12-10
Edmes De Paoli
Vittore Marangon

sommaire

01.	légende	page 06
02.	introduction	page 07
03.	données techniques	page 08
04.	configuration	page 10
05.	présentation	page 11
06.	actions préliminaires	page 22
07.	connexions	page 23
08.	premier allumage	page 24
09.	programmation : base, multimedia	page 26
09 a.	programmation : multitouch	page 38
10.	entretien	page 44
11.	résolution des problèmes	page 47
12.	paramètres	page 49
13.	comment faire pour…	page 51
14.	schéma hydraulique espresso	page 56
15.	schéma hydraulique boissons solubles	page 57

dans les chapitres énumérés, le manuel décrit les composants matériels et logiciels d'un distributeur **Caffè Europa**, dans le but de permettre l'utilisation pleine et consciente de toutes les fonctions de la machine; il se pourrait que, vu la grande variété d'options disponibles et la mise à jour technique continuelle de nos distributeurs, certains dispositifs ou fonctions particuliers ne soient pas cités ou décrits ici de manière satisfaisante; dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter;

téléphone: 0039 02 966 551
fax: 0039 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com

ATTENTION: la présente étiquette, appliquée à côté de l'étiquette matricule à l'intérieur du distributeur, signale qu'il est nécessaire de lire attentivement les instructions contenues dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser le distributeur;

veuillez imprimer ce manuel seulement si nécessaire; la sauvegarde de l'environnement est notre intérêt commun;

01.
légende

quelques indications de caractère général qui peuvent être utiles pour la consultation de ce manuel;

01.01. abréviations et pictogrammes

I = distribution de boissons à base de produits solubles;
E = distribution de boissons à base de produits solubles et de café en grains;
R = machines avec alimentation hydrique externe;
✕ = mixeur pour mélanger le produit soluble et l'eau;
VSF = pas de la vis sans fin dans le bac à produit;
§ = agitateur des bacs à produit solubles;

= groupe café espresso;

= distributeur d'eau chaude;

gob. 1 = gobelet Ø 57 mm;
gob. 2 = gobelet Ø 70 mm;

01.02. symboles d'attention

le texte ainsi mis en évidence recommande de prêter une attention particulière à l'exécution des procédures décrites; si elles ne sont pas exécutées avec attention et en sécurité, elles peuvent engendrer des dangers;

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des tensions électriques;

les actions marquées par ce symbole, si elles ne sont pas correctement exécutées, peuvent exposer l'opérateur à des contacts accidentels avec des pièces à température élevée;

les même symboles se trouvent à l'intérieur du distributeur, pour indiquer les pièces sur lesquelles il faut agir avec des précautions extrêmes;

ce symbole recommande de faire extrêmement attention pendant les actions décrites; l'usage de la clé de service, qui active toutes les fonctions de la machine tout en maintenant la porte ouverte, est réservé seulement et exclusivement aux opérateurs techniques qui connaissent le fonctionnement du distributeur et les risques potentiels, et qui prennent garde de travailler en toute sécurité;
l'usage de la clé de service doit être rigoureusement limité au temps qui est nécessaire pour exécuter les actions qui en réclament l'emploi; il faut signaler aux utilisateurs l'interdiction d'utiliser et de s'approcher du distributeur pendant ce temps;

ce symbole indique qu'il est obligatoire de ne pas éliminer l'appareillage comme déchet urbain, mais d'effectuer une collecte séparée, afin de prévenir les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé humaine; observer strictement les dispositions prescrites par la Directive 2002/96/CE du Parlement Européen;

01.03. outils

pour opérer avec ce distributeur, certains ustensiles d'usage commun et faciles à trouver sont nécessaires;

- une paire de ciseaux d'électricien;
- un tournevis étoile 4/6 mm;
- un set de clés fixes jusqu'à 13 mm;
- un set de clés à six pans, de 2 à 8 mm;

il peut être utile de disposer de matériel comme papier jetable, gants jetables, chiffons propres, gobelets et un seau pour recueillir les eaux sales;

02. introduction

02.01. informations sur le copyright

© Rheavendors Industries S.p.A.; tous droits réservés;
© MPR Macchine per Ristorazione S.p.A.; tous droits réservés;
ce document contient des informations confidentielles appartenant exclusivement à Rheavendors Industries S.p.A. et à MPR S.p.A.; le contenu de ce document ne doit pas être divulgué en faveur de tiers, ni copié ou dupliqué, sous aucune forme, ni entièrement ni partiellement, sans l'autorisation écrite préalable de Rheavendors Industries S.p.A. ou de MPR S.p.A.; l'usage, la duplication ou la divulgation des informations techniques contenues dans ce document peuvent être protégées par Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. aux termes de la Loi;

ce manuel est destiné au propriétaire du distributeur; il fait partie intégrante de la machine et doit être conservé avec elle;

les informations contenues dans ce manuel ont pour but de vous aider à obtenir du distributeur les meilleures prestations dans le cadre prévu par le fabricant; Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. se réservent le droit de perfectionner leur future production sans avertissement préalable et sans aucune obligation de mettre à jour les produits qui sont déjà sur le marché; le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression;

02.02. prescriptions

prescriptions de sécurité pour l'emploi du distributeur

** ** faire particulièrement attention aux chapitres et aux remarques marqués par les symboles d'attention et respecter rigoureusement les prescriptions indiquées qui regardent, en particulier, la sécurité des opérateurs et des utilisateurs;

** ** en aucun cas ce distributeur ne doit être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques et sensorielles réduites, ou des capacités mentales compromises, ou non adéquatement informées sur l'emploi correct du distributeur; les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le distributeur;

** ** si l'on relève des pertes d'eau, présence de fumée, etc., il faut isoler immédiatement le distributeur des réseaux électrique et hydrique, ne pas essayer de rétablir le fonctionnement, et s'adresser tout de suite à des techniciens spécialisés;

** ** la machine doit être installée conformément aux normes nationale; faire particulièrement attention aux prescriptions sur les machines connectées directement au réseau hydrique;

** ** l'utilisateur ne doit pas accéder à la zone, qui doit être adéquatement signalée, où sont effectuées les opérations d'entretien et de service;

** ** ne pas enlever les protections, ne pas débrancher les sécurités ni modifier aucunement la machine ou ses composants;

02.03. contacts

Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations nécessaires;

téléphone: 0039 02 966 551
fax: 0039 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com

pour les coordonnées de nos partenaires dans le monde, consultez le site web:
www.rheavendors.com

02.04. étiquette matricule

pour faciliter l'identification rapide et univoque du distributeur, et pour pouvoir disposer de la meilleure assistance possible, il faut indiquer et communiquer les données de l'étiquette matricule;

code: D12345A67890 (exemple)
s/n: 1234 56 7890

les étiquettes matricule, de couleur argentée, sont appliquées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'armoire de la machine;

03. données techniques

03.01. dimensions	hauteur: largeur: profondeur: profondeur avec porte ouverte:		1.830 mm 575 mm 660 mm 1.150 mm
03.02. poids	machine boissons solubles: machine pour espresso:		108 kg 120 kg
03.03. alimentation			
hydrique	- connexion par électrovanne avec raccord mâle 3/8 gaz:		de 0,1 MPa à 0,8 MPa
électrique	- 230 V ac, 50/60 Hz; monophasé et terre; - câble du type: H05VV-F 3G 1,5 mm² 300/500 V; <u>voir en tout cas les données sur l'étiquette</u>		pour I: 1.700 W pour E: 1.300 W
03.04. pression sonore	niveau de pression sonore pondéré A;		moins de 70 dB(A)
03.05. clavier	- base: - multimedia: - multitouch:	clavier électromécanique clavier électromécanique écran tactile	16 sélections; 16 sélections; 25 sélections;
03.06. afficheur	- base:	service	graphique; 64x128;
	- multimedia:	service informations	graphique; 64x128; TFT; 600 x 800; 10,4"
	- multitouch:	service	TFT; 240 x 320; 5,7" avec fonction touch;
03.07. espace de distribution	fermé; protégé par une cloison transparente soulevable;		
03.08. sécurité			
hydrique	capteur de trop plein; électrovanne d'arrivée de l'eau avec capteur anti-inondation;		
électrique	un interrupteur porte; deux fusibles 6,3x32 mm;		 220 V ac; 12 A retardés;
thermique	klixons réarmables manuellement; thermofusibles;		88 °C 121 °C
logicielle	limites de temps pour les distributions d'eau;		
03.09. moteur moulin	dans la machine pour espresso;		220 V dc
03.10. meules	dans la machine pour espresso, coniques;		
03.11. groupe espresso	avec volume de la chambre configurable mécaniquement;		6,5 ÷ 8,5 gr 8,5 ÷ 9,5 gr
03.12. air-break	dans la machine espresso, air break avec dispositif de trop plein et switch de niveau;		
03.13. pompe	quatre au maximum, rotatives, dans la version solubles; à vibration, dans la version espresso;		24 V dc 220 V ac
03.14. moteurs produit	sept au maximum dans la version solubles; six au maximum dans la version espresso;		95 t.p.m. 24 V dc
03.15. bols	quatre au maximum dans la version solubles; trois au maximum dans la version espresso;		
03.16. moteurs mixeurs	quatre au maximum dans la version solubles; trois au maximum dans la version espresso;		15.000 t.p.m. 24 V dc
03.17. chaudière	mono–chaudière: machine pour produits solubles: chauffe-eau à ciel ouvert; machine pour espresso: chaudière à pression;		 3,4 litres, 1.600 W 0,4 litres, 1.100 W

03.18. bacs à produits	sept au maximum, sur la base de la configuration de la machine; vis sans fin de distribution, pas 9 mm ou 18 mm; avec roue dentée et agitateur, si prévus par la configuration; (voir 05.14.); - capacité bac (ou cloche) café en grains: 3.400 g - capacité bacs à produits solubles: sucre 4.500 g orge et décaféiné 1.200 g ginseng 1.000 g chocolat 3.500 g lait 1.350 g thé 4.400 g	
03.19. distributeur gobelets		
- base:	- une tourelle de quatre colonnes ou bien	n° 500 gobelets Ø 70 mm
	- deux tourelles de trois colonnes	n° 450 gobelets Ø 57 mm n° 300 gobelets Ø 70 mm
- multimedia, multitouch:	- une tourelle de cinq colonnes	n° 650 gobelets Ø 70 mm
03.20. distributeur spatules	longueur des spatules réglable en deux mesures:	89 mm; 104 mm; n° 560 spatules;
	produits, gobelets et spatules doivent être conformes aux indications de quantités, dimensions et qualité; utiliser exclusivement des produits spécifiques pour distributeurs automatiques du secteur vending;	
03.21. divers	possibilité de programmer les paramètres de la machine avec clé flash ou clavier de sélections; logement pour systèmes de paiement; protocoles: série, parallèle, executive, MDB; saisie des données avec clé flash (voir 09.05.);	
03.22. remarques	les limites des tolérances pour les alimentations hydrique et électrique qui garantissent un fonctionnement bon et régulier de la machine Caffè Europa sont:	
	hydrique:	
	- dureté totale:	de 10 °F à 25 °F (*)
	- conductibilité conseillée:	400 µS @ 20 °C
	(*) en cas de dureté supérieure, il est indispensable d'utiliser des filtres anticalcaire;	
	électrique:	
	- tension nominale:	+10 % /- 25 %
	- fréquence nominale:	+/- 5 %
	milieu (de stockage et pendant le fonctionnement):	
	- température:	5 °C ÷ 35 °C
	- humidité relative:	maximum 80 %
	consommation électrique:	
	- puissance (dans la phase de vente): solubles	de 83 Wh à 410 Wh
	espresso	de 55 Wh à 450 Wh
	les données complètes, suivant le protocole EVA-EMP Energy Measurement Protocol, sont disponibles sur demande (voir 02.03.);	
	le câble d'alimentation électrique fourni avec le distributeur ne doit être modifié en aucune manière; en cas de perte ou d'endommagement, il faut le remplacer uniquement par le câble original;	
	vérifier que l'installation électrique d'alimentation à laquelle le distributeur sera branché sera capable de débiter les puissances indiquées (voir 03.03); une bonne connexion de terre est une obligation de loi pour la protection des utilisateurs et des opérateurs; en outre elle assure que l'alimentation électrique sera correcte;	

04. configurations

04.01.

les configurations possibles de cette série de Caffè Europa sont codées au moyen de catégories surlignées dans le sigle de la machine et illustrées ci-dessous:

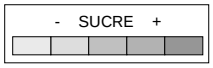
a. soluble
- seulement produits solubles: Caffè Europa **I**

b. soluble et espresso
- produits solubles et café en grains: Caffè Europa **E**

c. bacs à produits
- nombre des produits solubles et café en grains (si E): Caffè Europa E/**7;** Caffè Europa I/**7;**

d. numérotation

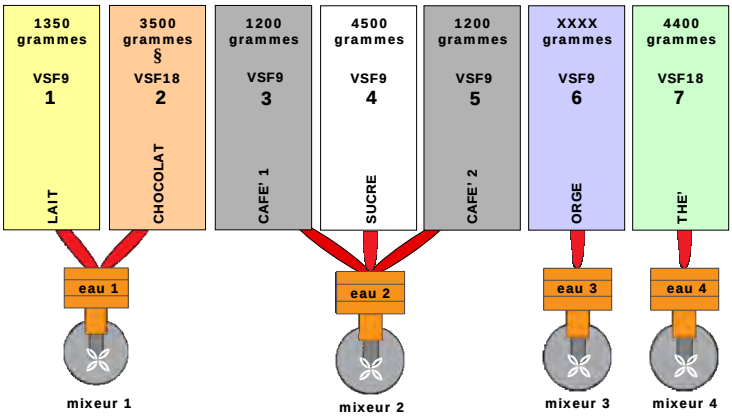
les bacs à produits, les bols, les mixeurs, sont numérotés en progression de gauche à droite comme montré ci-dessous; cette numérotation est utilisée dans le chapitre de la programmation (voir 09.) des boissons;



04.02. exemples de configuration

D.A Caffè Europa I/7

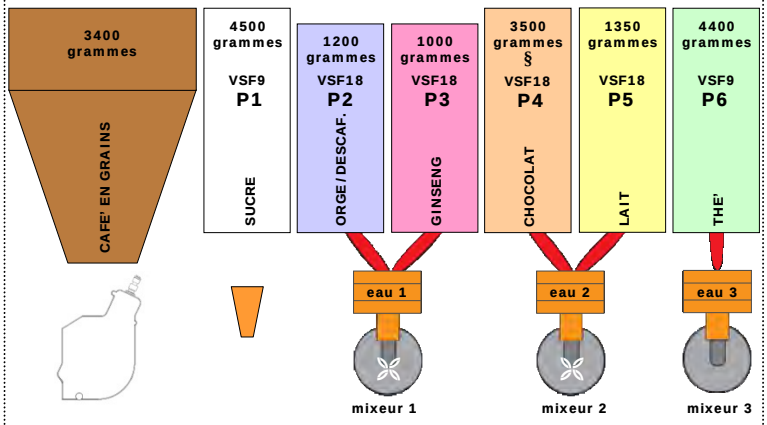
sélections du clavier



1. café court
2. café long
3. café crème
4. cappuccino
5. cappucc.-choc
6. mocaccino
7. café court décaféiné
8. café long décaféiné
9. café crème décaféiné
10. cappuccino décaféiné
11. cappucc.-choc décaféiné
12. lait
13. lait cacao
14. chocolat
15. chocolat au lait
16. thé

D.A Caffè Europa E/7

sélections du clavier



1. café court
2. café long
3. café crème
4. cappuccino
5. cappucc.-choc
6. café au lait
7. café chocolat
8. lait
9. chocolat
10. thé
11. décaféiné/orge court
12. décaféiné/orge au lait
13. cappuccino décaf./orge
14. ginseng court
15. ginseng au lait
16. cappuccino ginseng

les configurations représentées ci-dessus ne sont que quelques-unes des configurations Caffè Europa possibles, en fonction des versions et des possibilités de programmer le distributeur; les principes de fonctionnement et les indications sont de toute façon universels et s'appliquent à toutes les machines de la gamme Caffè Europa;

04.03. accessoires

pour compléter et intégrer les distributeurs de la gamme Caffè Europa, Rheavendors Industries S.p.A. / MPR S.p.A. dispose d'une série d'accessoires fabriqués pour ses machines, comme kit d'alimentation hydrique autonome, filtres anticalcaire, connexions aux machines distributrices de boissons froides…;

Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant des configurations particulières (voir 02.03.);

05. présentation

05.01. généralités

le distributeur Rhea **Caffè Europa** est un appareil expressément conçu pour être utilisé facilement par tous les utilisateurs et ne requiert aucune compétence spécifique pour préparer les boissons;

la fonction prévue consiste à distribuer des boissons en mélangeant des produits alimentaires et de l'eau à une température adéquate; pour garantir un fonctionnement correct du distributeur, il faut le placer dans des locaux fermés, dans des conditions de milieu normales et à une température ambiante comprise entre 5 °C et 35 °C, avec une humidité relative non supérieure à 80%;

utiliser uniquement des produits et des ingrédients spécifiques pour distributeurs automatiques;

pour avoir une distribution, appuyer brièvement sur une touche du clavier de sélection;

05.02. clavier de sélection

- base, multimedia: quand la porte est fermée, on obtient les distributions en appuyant sur les boutons de couleur gris; en modalité de programmation les touches ont des fonctions différentes, et permettent de modifier les paramètres de la machine; la numérotation des touches est progressive à partir d'en haut; 1, 2, … (voir 09.);

- multitouch: touches de sélection des distributions sur le moniteur tactile central; la numérotation se fait de haut en bas et de gauche à droite; pour programmer les paramètres de la machine, on utilise l'afficheur latéral avec écran tactile (voir 09.a.);

05.03. réglage +/- sucre

- base, multimedia: deux touches de couleur orange règlent la quantité de sucre désirée;

- multitouch: pour régler la quantité de sucre désirée, agir sur l'afficheur TFT;

05.04. afficheur de service

- base, multimedia: les messages de l'afficheur graphique à trois couleurs informent les utilisateurs ou les opérateurs sur l'état de fonctionnement du distributeur;

- multitouch: TFT de 5,7"; résolution 320x240 pixels; avec écran tactile; les images sont personnalisables avec un pen drive USB;

05.05. panneaux dans la partie haute, un panneau rétroéclairé complète la porte; une colonne de trois boutons lumineux clignotants informe sur la progression de la distribution;

05.06. fente pièces de monnaies – bouton évacuation pièces de monnaie

grâce à eux, la machine accepte et/ou rend les pièces introduites pour obtenir le crédit nécessaire pour la distribution; à l'intérieur de la porte se trouve la fixation du système de paiement (non fourni);

05.07. distributeur

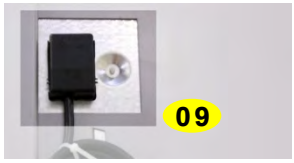
le distributeur Caffè Europa a un distributeur de boissons qui est protégé par une fenêtre soulevable;

05.08. serrure porte

la serrure garantit la fermeture de la porte; la clé est numérotée pour permettre son identification;

05.09. connexion électrique

il y a dans la partie arrière de l'armoire un culot à trois bornes pour la connexion du câble de réseau;



05.10. fusibles

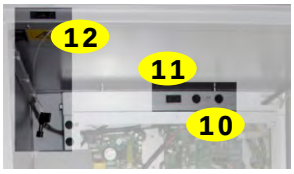
installés sur l'alimentation de réseau (voir 03.08.);

05.11. prise électrique

de service 220V ac maximum 100W;

05.12. interrupteur porte

il coupe la tension à la machine lorsque la porte est ouverte;



attention

certaines parties restent de toute façon connectées au réseau

au cas où il serait nécessaire d'activer la machine avec la porte ouverte, utiliser la clé de service pour alimenter le distributeur;
la clé est accrochée à proximité de l'interrupteur;

05.13. poches d'étiquettes

- base, multimedia: à l'intérieur de la porte se trouvent les logements pour les étiquettes des produits; chaque étiquette de sélection est unique, séparée des autres;

- multitouch: les sélections sont toutes représentées sur une seule feuille qui montre les touches en correspondance avec les zones activées du moniteur à écran tactile central, qui exerce la fonction de clavier de sélection;

05.14. bacs à produits

les bacs à produits solubles distribuent leur contenu dans les bols qui se trouvent au dessous; une vis sans fin interne, mue par le moteur produit, pousse l'aliment soluble contenu vers la goulotte; ils peuvent être dotés d'une roue et d'un agitateur pour favoriser une distribution constante; le bac grains a une guillotine de fermeture qu'il faut insérer avant de le soulever; pour protéger les produits, les conteneurs sont fermés par un couvercle;
pendant les opérations de nettoyage on peut les suspendre à une cornière au fond de l'armoire;

05.15. bols

les bols des mixeurs reçoivent les produits solubles versés pour les mélanger avec de l'eau; dans leur partie inférieure l'hélice des moteurs des mixeurs se met en fonction, et grâce à un tube de silicone la boisson coule vers le distributeur; les bols et les tubes de sortie peuvent être lavés sous l'eau courante tiède;

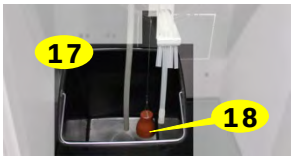
05.16. bras becs de distribution et bras sucre

- base (une tourelle de gobelets), multimedia, multitouch:
  le bras des becs de distribution, actionné par un moteur, se place au-dessus du gobelet pendant la distribution;

- base (deux tourelles de gobelets):
  le bras des becs de distribution est fixe; un bac situé au-dessous, mû par le moteur qui permet la distribution du sucre, protège le gobelet contre les éventuelles gouttes résiduelles qui pourraient le salir;

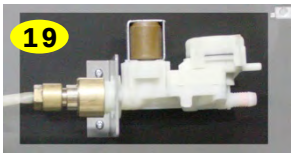
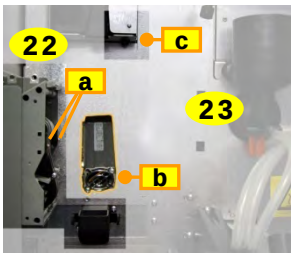
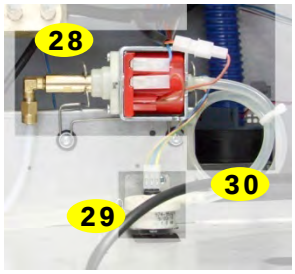
05.17. seau de collecte des liquides

le seau recueille les gouttes qui tombent du distributeur et, éventuellement, l'excès d'eau qui reflue du chauffe-eau ou de l'air break;



05.18. flotteur

un flotteur agit sur un microswitch pour signaler quand le niveau de remplissage du seau de collecte des liquides est dépassé;

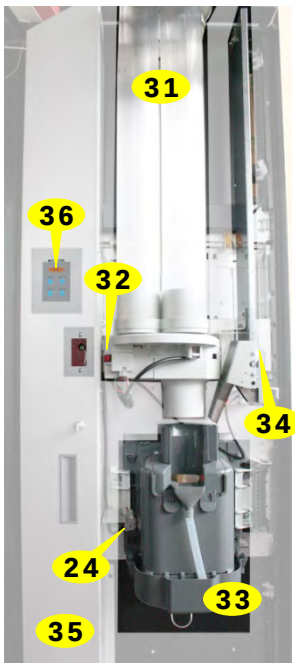
05.19. électrovanne arrivée de l'eau	l'électrovanne d'arrivée de l'eau, a une sécurité contre l'inondation qui bloque l'entrée de l'eau en cas d'anomalies;	
05.20. moulin	installé seulement dans les machines à espresso, il moud le café en grains présent dans le bac, pour remplir la chambre d'infusion du groupe espresso; pour régler le degré de mouture, on fait tourner la bague dentée blanche (sens horaire: mouture plus fine);	
05.21. groupe café	dans le groupe café, quand il a reçu du moulin la dose de café moulu, et qu'il l'a comprimée, se produit l'infusion avec l'eau qui provient de la pompe; le café usé est entraîné vers le sac à marcs; la présence du groupe café est détectée par deux microswitches;	
05.22. support groupe café	contient les éléments et le moteur pour la rotation du groupe café; la présence et la rotation du groupe sont contrôlées par deux microswitches ("a");	
05.23. système de chauffage du groupe avec capteur de température	un système de chauffage pourvoit à maintenir le groupe café à la bonne température; il se compose d'une hélice qui souffle de l'air chaud («b») et d'un capteur de température («c»); (voir 09.01.e.);	
05.24. sac à marcs	une bague métallique rectangulaire, que l'on peut enlever de son support, maintient le sac à marcs dans la position correcte;	
05.25. moteurs produit	ce sont les moteurs qui font tourner les vis sans fin à l'intérieur des bacs à produits solubles pour que ces derniers versent dans les bols la quantité de produit nécessaire pour la sélection;	
05.26. moteur du mixeur	les moteurs des mixeurs, grâce à la rotation de l'hélice qui est montée sur leur axe, favorisent le mélange des produits solubles dans l'eau; la vitesse de rotation est réglable (voir 09.01.a. et 09.a.) de façon à l'adapter aux caractéristiques des différents produits;	
05.27. air-break	dans la machine pour espresso, l'air-break accumule l'eau pour l'envoyer à la chaudière; le niveau est contrôlé par un flotteur et, si l'eau dépasse le niveau établi, elle reflue vers la sécurité de l'électrovanne d'entrée, en bloquant l'arrivée de nouvelle eau;	
05.28. pompe	seulement pour la version espresso, une pompe à vibration dirige l'eau vers le bloc des électrovannes des produits solubles et vers la vanne à trois voies pour l'espresso;	
05.29. compteur volumétrique	il fournit à la CPU la mesure de la quantité d'eau qui traverse le groupe café, pour en déterminer le volume; la quantité d'eau des sélections des solubles est établie seulement par le temps programmé au paramètre "eau N" (voir 09.01.a. et 09.a.);	
05.30. aspirateur des poudres	un aspirateur pourvoit à chasser, de l'intérieur du distributeur, les résidus de produit restés en suspension; l'aspirateur est connecté à un tiroir, situé au dessous des goulottes de produit, de façon à intercepter la poudre impalpable qui n'a pas été utilisée par les sélections; le temps d'action de l'aspirateur est programmable par un paramètre logiciel (voir 09.01.f. et 09.a.); l'air aspiré est éjecté à travers les fentes du panneau arrière de la machine;	

05.31. distributeur gobelets

- base:
  - une tourelle de gobelets:
    formée de quatre colonnes translucides;
    n° 500 gobelets en plastique, Ø 70 mm, 166 cc;

  - une tourelle de gobelets:
    chacune formée de trois colonnes translucides :
    - à gauche n° 450 gobelets en plastique, Ø 57 mm, 80 cc;
    - à droite n° 300 gobelets en plastique, Ø 70 mm, 166 cc;

- multimedia,multitouch:
  - une tourelle de gobelets:
    formée de cinq colonnes translucides;
    n° 650 gobelets en plastique, Ø 70 mm, 166 cc;



05.32. bouton décrochage gobelets

si l'on appuie brièvement sur ces boutons, on obtient le décrochage d'un gobelet; dans la machine de base, avec deux tourelles de gobelets, attention à la rotation de la fourche porte-gobelets;

05.33. espace de distribution

- base:
  - une tourelle de gobelets:
    accueille dans le support fixe les gobelets qui sont décrochés par le distributeur;

  - deux tourelles de gobelets:
    au moyen d'une fourche avec deux profils adaptés aux diamètres, accueille les gobelets pendant la distribution de la boisson; un bac recueille les éventuelles gouttes qui tombent en excès des becs de distribution et les convoie dans le seau de collecte des liquides;

- multimedia,multitouch:
  - accueille dans le support fixe, les gobelets qui sont décrochés par le distributeur;

05.34. distributeur spatules

le distributeur de spatules contient les spatules de 89 mm; on peut le tarer pour accueillir des spatules de 104 mm; il est aussi fourni d'un poids cylindrique presse-spatules;

05.35. carter interne porte

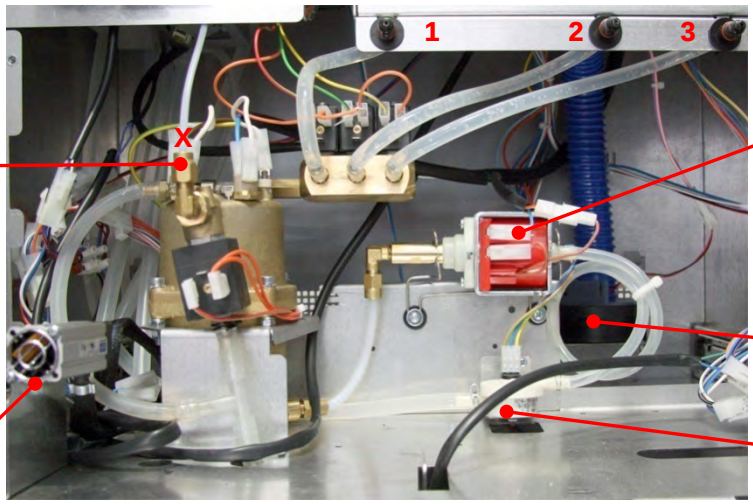
le carter protège la CPU, le système de paiement (non fourni) et la boîte des pièces; il est tenu en position par un aimant;

05.36. clavier de service

sur le carter interne de la porte se trouve le clavier de service; la touche orange permet d'accéder à la programmation (voir 09.), tandis que les touches bleues activent les lavages des bols et (dans la machine espresso) du groupe café;

05.37. intérieur de la machine

derrière la cloison verticale de fixation du groupe café (dans les machines à espresso) et des bols mélangeurs, se trouvent les principaux composants du distributeur; l'accès et l'inspection sont facilités par le système particulier à coulisse qui permet d'extraire tout l'ensemble; ici est représentée une machine à espresso (voir 13.10.);



vers le groupe café

pompe

aspirateur des poudres

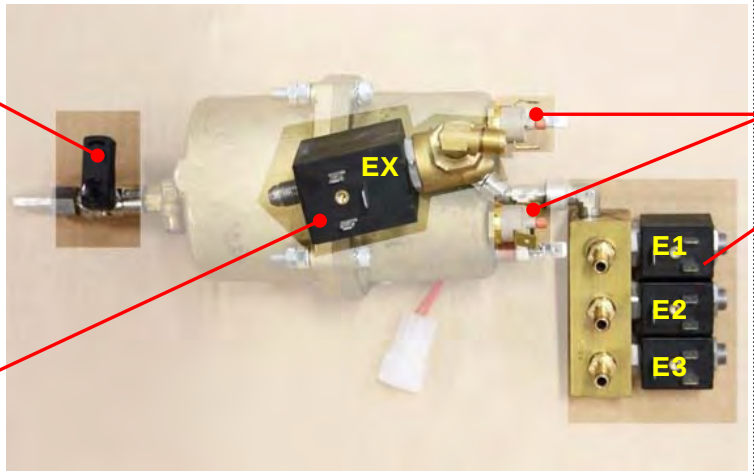
système de chauffage du groupe café

compteur volumétrique

05.38. chaudière

dans la machine E, chaudière avec bloc électrovanne pour solubles et trois voies pour l'espresso; elle est protégée contre les surchauffes par deux klixons réarmables à la main;

attention
ces composants peuvent être très chauds même quand la machine est éteinte;



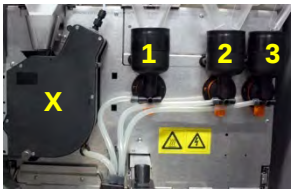
robinet de vidange

klixons

électrovannes

électrovanne à 3 voies

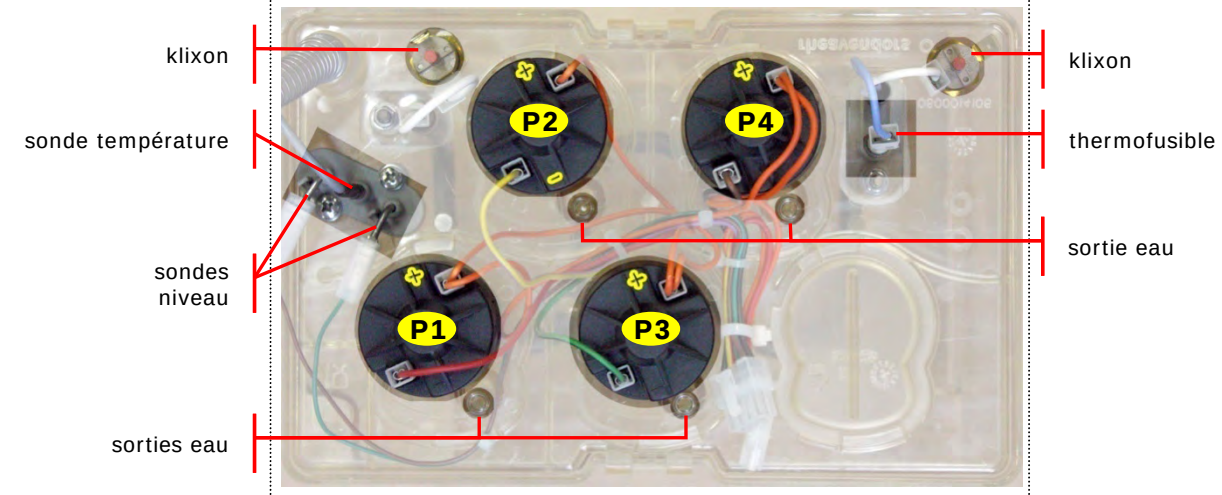
électrovanne	nom sw	sortie
E1	eau 1	bol 1
E2	eau 2	bol 2
E3	eau 3	bol 3
EX	eau café	groupe café



05.39. chauffe-eau

la machine I a un chauffe-eau dont tous les éléments actifs (résistance, protections thermiques, capteur de température, pompes) sont fixés sur le couvercle;

attention
ces composants peuvent être très chauds
même alors que la machine est éteinte;



05.40. pompes chauffe-eau

dans la machine I, pompes avec turbines immergées dans l'eau du chauffe-eau; l'eau est convoyée dans des tuyaux qui alimentent les bols de mélange; le nombre de pompes varie en fonction de la configuration de la machine; ici est illustré, à titre d'exemple, un chauffe-eau avec quatre pompes (attention à la polarisation; voir 03.16.);

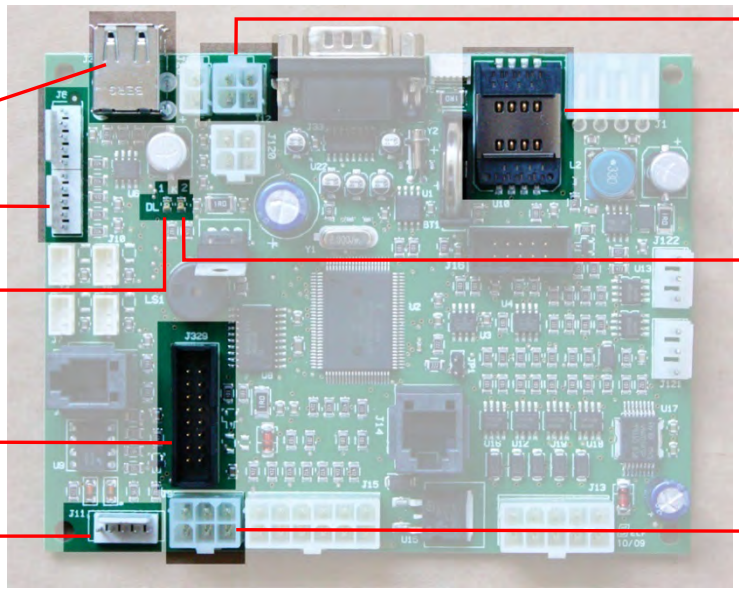
la quantité d'eau des sélections des produits solubles est établie par le temps programmé au paramètre «eau N» (voir 09.01.a.);

pompe	nom sw	sortie
P1	eau 1	bol 1
P2	eau 2	bol 2
P3	eau 3	bol 3
P4	eau 4	bol 4

05.41. électronique

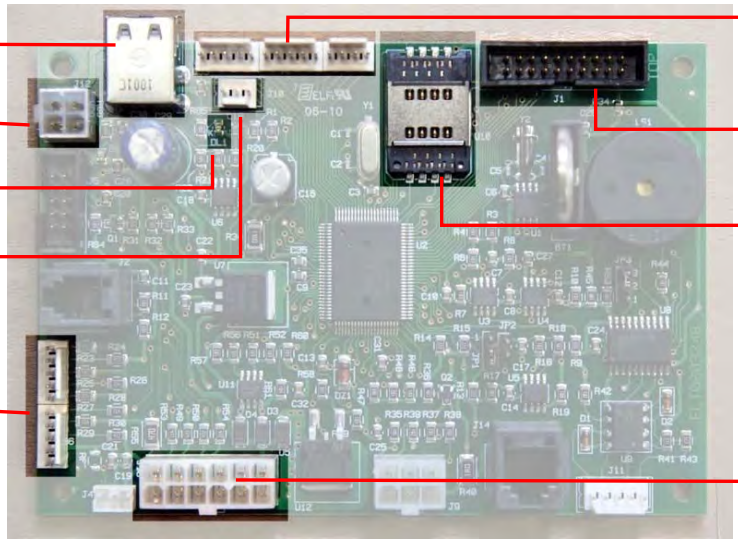
05.41.a. CPU

base: 2 tourelles gobelets
multimedia, multitouch

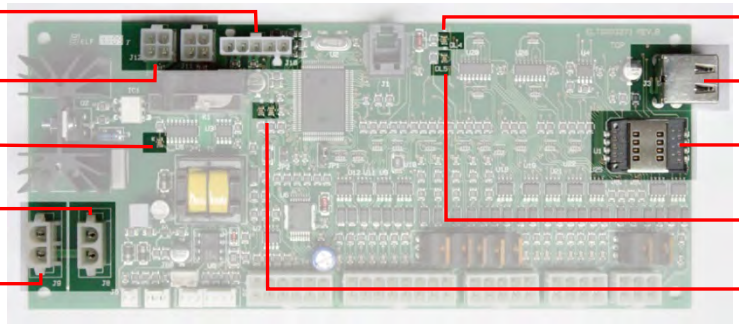


la platine CPU, logée à l'intérieur de la porte, protégée par le carter, règle le fonctionnement de la machine; l'échange d'informations avec les autres platines se fait grâce à un double socle USB; elle porte les connecteurs pour le clavier de service, les systèmes de paiement, l'afficheur et la clé flash de programmation;

base: 1 tourelle gobelets

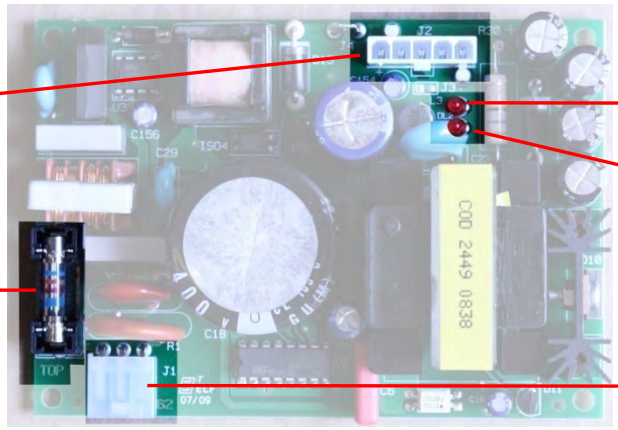


05.42.b. puissance



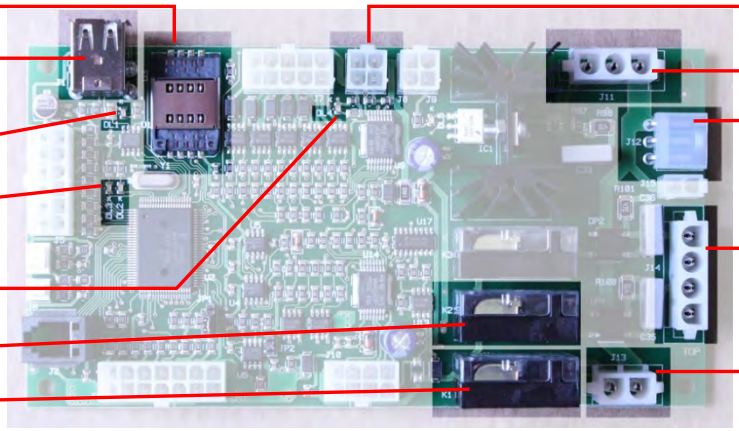
la platine de puissance, qui reçoit les commandes de la CPU, actionne les dispositifs de la machine; c'est d'elle que partent les commandes pour les actionneurs comme les moteurs, les pompes, les électrovannes ou les résistances; un double connecteur USB permet la connexion logique avec les autres platines et le clignotement des leds d'état signale le fonctionnement normal;

05.42.c. alimentateur switching



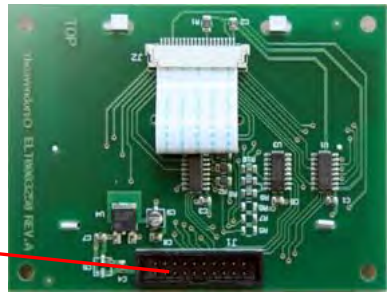
l'alimentateur switching engendre les tensions nécessaires pour le fonctionnement des platines de la machine; il est protégé contre les surtensions par un fusible;

05.42.d. expansion groupe café

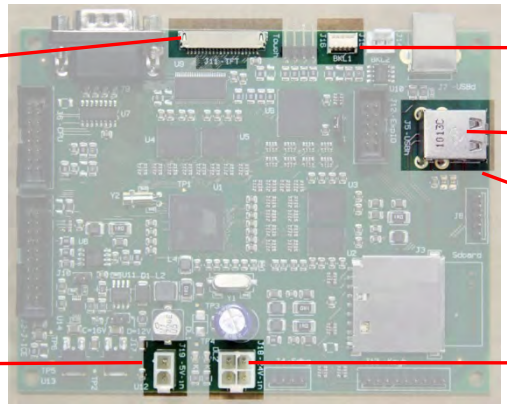


la platine d'expansion du groupe café est nécessaire seulement sur les machines E, car elle est chargée de commander les dispositifs typiques de la machine à café espresso: moulin, pompe à vibration, ...; les signaux d'input et d'output sont échangés avec les autres platines au moyen d'un double connecteur USB, et les leds d'état clignotent pour indiquer le fonctionnement normal;

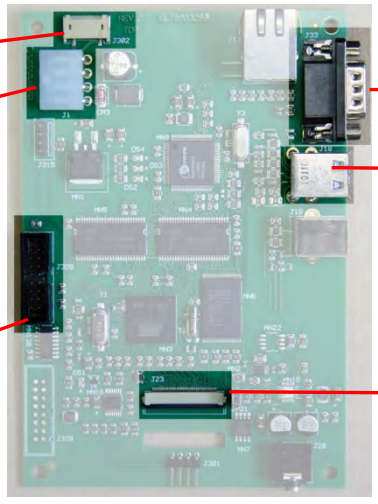
05.42.e. ensemble afficheur - base: l'ensemble afficheur, fixé à l'intérieur de la porte, reçoit les signaux de la CPU, et permet d'afficher les messages pour l'utilisateur ou l'opérateur;



- multimédia: la platine GPU s'interface avec l'afficheur et le moniteur de la machine pour en gouverner les fonctions;



- multitouch: la platine GPU travaille non seulement avec l'afficheur de service, mais aussi elle échange des signaux avec le clavier à écran tactile;



les trois différentes platines sont nécessaires pour gouverner les différentes interfaces des versions de base, multimédia et multitouch vers les utilisateurs et les opérateurs; les logiciels résidents des GPU multimédia et multitouch peuvent être actualisés grâce à leurs portes USB;

05.43. logiciel

les logiciels résidant dans la machine peuvent être transférés et copiés grâce à une clé flash que l'on insère dans un connecteur des platines de la machine (voir 05.42.), et au logiciel rheAction;

en tout cas la procédure pour le transfert prévoit d'éteindre la machine, introduire la clé dans le socle flash de la platine concernée, allumer la machine avec la clé de service, l'éteindre pour le transfert et enlever la clé;

ces logiciels s'appellent:

05.43.a. dans platine CPU

- master: c'est le logiciel qui détermine les cycles de la machine, les liens entre les fonctions, l'ordre suivant lequel la machine exécutera les opérations; ce logiciel n'est pas modifiable par l'opérateur, mais il peut être remplacé dans la CPU grâce à une clé flash écrite en usine ou grâce au rheAction (voir 05.44.);

- configuration: c'est le logiciel installé dans la CPU qui détermine les temps et les successions suivant lesquels les boissons sont distribuées, le protocole du système de paiement, les modes d'affichage...; l'opérateur peut modifier ces variables soit manuellement à bord de la machine, soit en utilisant rheAction, afin d'adapter le comportement de la machine aux exigences de chaque utilisateur final (quantité et mélanges de produit, messages d'avertissement, ...) (voir 09.);

05.43.b. dans platine puissance

- puissance: établit les fonctions des dispositifs et des actionneurs de cette platine (voir 05.42.b.);

05.43.c. dans platine expansion groupe café

- groupe café: c'est le logiciel installé dans cette platine qui détermine le comportement du groupe café (cycles, temporisations, ...) (voir 05.42.d.);

il faut remarquer que la clé flash peut contenir:

seulement master

peut être transféré uniquement de la clé à la CPU, et l'actualisation se fait automatiquement à l'allumage de la machine; à la fin, l'afficheur montre « PROGRAMMATION OK »:

PROGRAMMATION MASTER

seulement configuration

à l'allumage l'afficheur montre:
choisir «1» pour actualiser la machine avec les données de la clé;
l'afficheur montre « PROGRAMMATION EAROM »;
choisir «5» pour transférer les données de la machine à la clé;
l'afficheur montre « PROGRAMMATION CLE FLASH »;
à la fin, l'afficheur montre « PROGRAMMATION OK »;

1 de key à VMC
2 de VMC à key

master et configuration

peuvent être transférés uniquement de la clé flash à la CPU, et l'actualisation se fait automatiquement à l'allumage de la machine; à la fin, l'afficheur montre:

PROGRAMMATION OK

software puissance

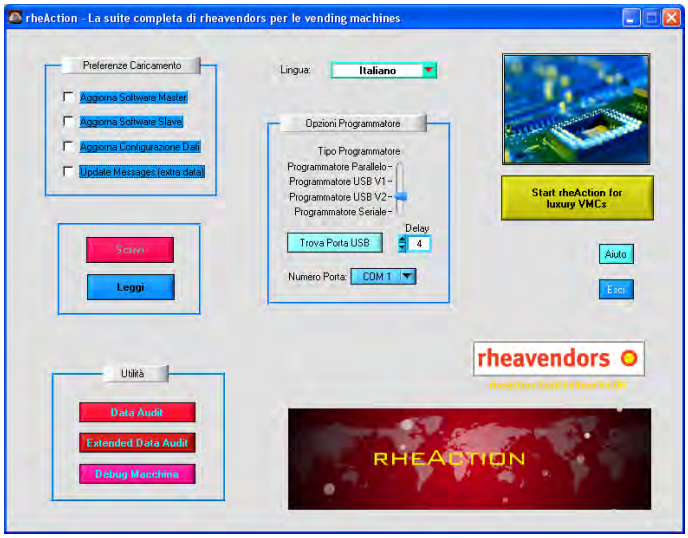
peut être transféré uniquement de la clé flash à la platine; attendre que les leds d'état (voir 05.42.b.), après quelques secondes de clignotement, s'éteignent;

software expansion groupe café

peut être transféré uniquement de la clé flash à la platine; attendre que les leds d'état (voir 05.42.d.), après quelques secondes de clignotement, s'éteignent;

05.44. rheAction

pour compléter et intégrer la programmation exécutable dans la machine, il existe un système appelé rheAction, composé d'un logiciel et d'un hardware, que l'on peut installer dans un p.c., qui permet de mémoriser, modifier, écrire les données de configuration des machines Rhea;



Rheavendors Services S.p.A. est à votre disposition pour vous fournir le support et les informations concernant le système rheAction (voir 02.03.);

05.45. multimedia, multitouch

les images ou les films affichables grâce aux afficheurs graphiques de ces deux versions de Caffé Europa peuvent être personnalisés par l'utilisateur; les façons de faire sont décrites au chapitre 13: «comment faire pour...»;

06.
actions préliminaires

06.01. manutention

le transport, la manutention, l'emplacement du distributeur, doivent être exécutés uniquement par du personnel expert et spécialement formé;

attention

manier la machine avec des précautions particulières pour prévenir tout accident possible au personnel préposé; vu le poids et le gabarit du distributeur, il est conseillé d'utiliser un chariot transporteur à basse vitesse;

06.02. déballage

- approcher le distributeur emballé de sa position de travail;
- couper le film de protection qui l'enrobe, en suivant un des supports angulaires de protection;
- libérer le distributeur de la palette, en enlevant les vis autotaraudeuses et en ôtant vers l'extérieur les petites équerres métalliques;
- soulever le distributeur avec le chariot élévateur;
- enlever la palette d'en dessous du distributeur;
- poser avec soin le distributeur par terre;

attention

les matériaux de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée de personnes non concernées, en particulier des enfants, car ils sont une source potentielle de dangers; l'élimination des composants de l'emballage doit être confiée seulement et exclusivement à des entreprises spécialisées;

06.03. mise en place

le positionnement du distributeur à son poste de travail doit être fait dans un local abrité; maintenir, entre le distributeur et les murs, une distance qui permettra une bonne circulation d'air et un accès facile; vérifier que le sol est capable de soutenir le poids de la machine, et que cette dernière est parfaitement horizontale, en en réglant les pieds, de sorte que

l'inclinaison de l'armoire ne dépasse pas 2°

et que le distributeur soit parfaitement stable; il est conseillé d'utiliser une protection imperméable, facile à nettoyer, au dessous du distributeur, pour pouvoir recueillir toute chute accidentelle de produits;

06.04. préparation

quand la machine est en position de travail:

- couper la bandelette qui attache la clé de la porte au câble d'alimentation, qui est fixée au dos du distributeur;
- insérer la clé dans la serrure (voir 05.07.), la tourner et ouvrir la porte;
- enlever les cales en carton et les adhésifs qui bloquent les couvercles des récipients pour produits;
- retirer du seau à déchets liquides l'enveloppe contenant les documents, les étiquettes et les accessoires;
- parmi les accessoires, il y a la petite équerre d'actionnement de l'interrupteur porte, qui doit être vissée dans son siège, au coin supérieur interne de la porte;

07.
connexions

07.01. hydrique

vérifier que l'eau utilisée pour alimenter le distributeur ait toutes les caractéristiques appropriées pour être destinée à la consommation humaine;

vérifier l'absence d'impuretés et le degré de dureté, éventuellement s'adresser à un laboratoire d'analyses; au besoin, recourir à un filtre adoucisseur, en ayant soin de remplacer régulièrement la cartouche de façon à préserver les composants de la machine;
vérifier que la pression de l'eau dans le réseau est celle prescrite pour la machine (voir 03.03.) et utiliser une pompe ou un réducteur au besoin; l'installation d'un robinet pour isoler la machine du réseau peut être utile; la connexion doit être effectuée avec un tuyau en matière homologuée pour usage alimentaire, capable de supporter la pression d'exercice;

dans le cas de la machine avec réservoir d'eau interne, vérifier que le réservoir soit placé correctement, le remplir et introduire correctement la pompe submersible;

les caractéristiques de potabilité des «eaux pour la consommation par l'homme» peuvent être trouvées à l'adresse Internet suivante:

http://eur-lex.europa.eu/
directive 98/83/EC of 03/11/1998

07.02. électrique

respecter les normes relatives aux connexions au réseau électrique, en particulier en ce qui concerne la mise à la terre, et brancher la machine de façon permanente sans utiliser aucune réduction, aucun adaptateur, ni prises multiples ni rallonges; utiliser uniquement et exclusivement le câble de connexion au réseau qui est fourni avec le distributeur;

il est recommandé d'installer un dispositif à courant différentiel résiduel avec fonctionnement inférieur à 30 mA, capable d'isoler la machine du réseau et prêt à intervenir immédiatement en cas d'absorptions électriques impropres, afin de garantir une réduction importante des risques dérivant de courts circuits éventuels;

attention

au préalable, vérifier si l'installation d'alimentation électrique est capable de fournir la puissance requise par la machine (voir 03.03.) et vérifier si elle correspond aux normes en vigueur; respecter scrupuleusement les données de l'étiquette matricule (voir 02.04.);

pour que la configuration de l'installation électrique d'alimentation soit correcte et sûre, voir éventuellement l'adresse Internet:

http://eur-lex.europa.eu/
directive 2006/95/EC of 12/12/2006

08.
premier allumage

08.01. préambule

après avoir déballé le distributeur et l'avoir placé en position stable sur le poste de travail, et après l'avoir branché hydrauliquement et électriquement, il faut maintenant effectuer quelques actions pour qu'il puisse fonctionner;

08.02. activité

ouvrir la porte, placer le seau de recueil des liquides, et y introduire le flotteur et tous les tuyaux d'évacuation (voir 05.17. et 05.18.);

dans le machines pour espresso, mettre une petite quantité de café en grains dans le bac grain pour ne pas faire afficher le message d'erreur de manque de café; ne pas oublier d'ouvrir la guillotine du bac grain;

pas de café grains
OFF 09

charger les palettes en réinsérant le poids cylindrique; (voir 05.34.);
soulever le/s couvercle/s de protection de la/des tourelle/s, remplir les colonnes, à l'exclusion de celle/s qui se trouvent sur les trous de distribution des décrocheurs de gobelets; activer le distributeur avec la clé de service (voir 05.12.) et attendre la fin de la rotation de la / des tourelle/s; charger les colonnes qui sont encore vides;

attention

le distributeur est parfaitement alimenté et en fonction; les pièces mobiles du groupe café seront actionnées; faire très attention; utiliser exclusivement des gobelets et des palettes spécifiques pour les distributeurs automatiques du secteur vending;

le distributeur exécute un cycle de diagnostic; suivant la version, sur l'afficheur apparaissent en séquence les différents messages d'allumage;
à la fin de l'assemblage et de l'essai final, nous vidangeons la machine de l'eau utilisée pour les tests; pour le premier allumage sur place, avant toute autre action il faut remplir le circuit hydraulique; pour cela la machine chargera de l'eau en continu; attendre quelques secondes que de l'eau sorte des buses de distribution; le flux d'eau s'arrêtera automatiquement et l'afficheur visualisera:

Mise en fonction
Attendez SVP

installation

fin
d'installation

maintenant la phase de chauffage de l'eau dans la chaudière ou dans le chauffe-eau commence: sa température devra atteindre la valeur programmée (voir 09.01.e.); l'afficheur visualise le message:

Attendez
température

à la fin de cette phase l'afficheur visualise, en les alternant, le message d'attente:

rheavendors

- SUCRE +

08.03. lavage

les conditions de transport, de stockage et d'installation ne permettent pas d'utiliser immédiatement le distributeur; il est conseillé d'effectuer un cycle de lavage complet avant d'utiliser le distributeur;

attention

la machine distribue, pour chaque lavage, une quantité d'eau prédéterminée;

appuyer sur les touches "MIX 01", "MIX 02", "MIX 03" et "MIX 04" du clavier de service; la touche "MIX 01" fera distribuer de l'eau à travers le groupe café (version espresso); les touches "MIX 02", "MIX 03" et "MIX 04" le feront dans les trois bols pour solubles;

répéter plusieurs fois l'opération, pour obtenir un rinçage complet de tout le circuit hydraulique de la machine; pendant les lavages, l'afficheur montre:

lavage N

éteindre le distributeur avec la clé de service;

08.04.

préparer une solution désinfectante anti-bactérienne à base de chlore, en suivant les instructions jointes au produit; enlever et immerger dans la solution les bacs à produits démontés, les bols des mixeurs, leurs hélices, et les tuyaux silicone de distribution des produits; le temps nécessaire à la désinfection est indiqué sur l'emballage du produit anti-bactérien; quand le temps nécessaire est passé, enlever de la solution toutes les pièces désinfectées, les essuyer soigneusement avec des chiffons propres, et les remonter dans la machine; remplir ces conteneurs des produits prévus, en respectant la configuration de la machine (voir 04.) et les étiquettes produits; remplir le bac grain de café en grains; fermer les bacs, en mettant leurs couvercles supérieurs; tirer vers soi la guillotine de fermeture du bac à grain; (voir aussi 10.);

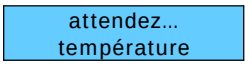
pour exécuter correctement les opérations de nettoyage et de traitement des produits alimentaires, on peut se référer aux explications qui se trouvent à l'adresse Internet:

http://eur-lex.europa.eu//
regulation 2004/852/EC of 29/04/2004

08.05.

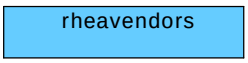
fermer la porte avec la clé de la serrure (voir 05.08.), et ranger cette dernière dans un endroit sûr;

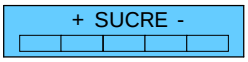
l'afficheur montrera le message:



jusqu'à ce que la température de la chaudière ou du chauffe-eau soit adaptée à la valeur programmée dans la mémoire (réglée en usine);

à la fin de cette phase de chauffage de l'eau dans la chaudière ou du chauffe-eau, le distributeur est disponible à distribuer les boissons gratuitement, et l'afficheur visualise, en les alternant, le message d'attente:





09. programmation

le distributeur est programmé avec des paramètres considérés comme standard pour la configuration spécifique requise; les valeurs qui forment la composition des recettes permettent la distribution de boissons sans que l'installateur ne doive accomplir des programmations particulières; s'il faut modifier ces paramètres pour adapter les boissons produites, voir ce qui suit; à la fin du chapitre (voir 09.07.), un tableau récapitulatif peut vous aider à retrouver toutes les rubriques qui composent la programmation;
pour accéder à la modalité de programmation, il faut ouvrir la porte antérieure de la machine, et utiliser la clé de service dans l'interrupteur de sécurité;

attention

dans cette modalité de fonctionnement, le distributeur est à tous les effets alimenté et en fonction; faire très attention;

accéder

appuyer sur la touche « PROG » (voir 05.36.);
l'afficheur visualise, en les alternant, les messages:

1= PROG.
3= TEST VEND

2= DATA
5= MAINT..

- «1» on accède à la programmation des variables de la machine;
- «2» la quantité de boissons distribuées s'affiche;
- «3» permet la distribution gratuite;
- «5» permet de programmer les interventions d'entretien;

sortir

à la fin de la programmation, pour retourner au fonctionnement normal du distributeur, et mémoriser les variations effectuées, appuyer sur «1» et ensuite sur la touche «PROG»; l'afficheur montre:

Fin de program.
attendez ...

09.01. "progr"

appuyer sur la touche « PROG », appuyer sur «1»; les boutons du clavier de sélection prennent dès à présent les fonctions:

touche 1	fait défiler en avant les arguments
touche 6	fait défiler en arrière les arguments

touche 2	fait défiler en avant les variables des arguments
touche 3	fait défiler en arrière les variables des arguments

touche 4	incrémente la valeur de la variable affichée
touche 5	décrémente la valeur de la variable affichée

les arguments sont (les faire défiler avec la touche «1»):

09.01.a. touche 1 ... touche 16 — contient les variables qui composent la sélection 1; ... contient les variables qui composent la sélection 16;

PROGRAMMATION TOUCHE N

touche 17 — correspond à une option de logiciel qui n'est pas utilisée ici, ou bien seulement dans les machines prévues pour l'activation du capteur de gobelet pour la distribution dans la tasse de l'utilisateur;

09.01.b. prix — établit les prix de chaque distribution;

PROGRAMMATION PRIX

09.01.c. prix spéciaux — établit les prix de chaque distribution produite dans des tranches horaires particulières;

PROGRAMMATION PRIX HAPPY

09.01.d. pièces — détermine les valeurs des pièces;

PROGRAMMATION PIECES

09.01.e. température — permet la programmation des températures de l'eau de la chaudière;

PROGRAMMATION TEMPERATURE

09.01.f. divers — programmations de différentes options;

PROGRAMMATION DIVERS

09.01.g. diagnostic — certains paramètres de la machine peuvent être affichés;

DIAGNOSTIQUE

09.01.h. données de vente — affiche les quantités de distributions effectuées;

VENTES AUDIT

09.01.i. MDB	contient la programmation des paramètres du protocole MDB;	PROGRAMMATION MDB
09.01.l. horloge	permet la programmation de l'horloge de la machine;	PROGRAMMATION HORLOGE
09.01.m. hors service	enregistre les éventuelles pannes survenues;	REGISTRATION HORS SERVICE
09.01.n. compteur de produits	contrôle et active les distributions de produit;	PROGRAMMATION QUANTITE PRODUIT
09.01.o. entretien	contient les paramètres de contrôle pour l'entretien de la machine;	PROGRAMMATION MAINTENANCE
09.01.p. CARTE RFID	détermine les paramètres de la carte RFID;	PROGRAMMATION RFID CARD
09.01.q. calibrage moteurs	règle la vitesse des pompes du chauffe-eau et des moteurs de produit;	PROGRAMMATION CALIBR. MOT.
09.01.r. id. machine	contient les paramètres d'identification de la machine;	PROGRAMMATION ID. MACHINE
09.01.a. touches de 1 à 16	si, quand l'afficheur visualise «touche n», on appuie sur la touche «2», on fait défiler les variables qui composent la fonction de cette touche:	PROGRAMMATION TOUCHE N
	- si l'on appuie sur «2» quand «EN FONCTION», la touche exécutera la fonction pour laquelle elle est programmée (distribution d'une boisson); voir le paragraphe «en fonction»;	EN FONCTION
	- si l'on appuie sur «2» quand «INHIBE», la touche sera désactivée et n'exercera aucune fonction;	INHIBE
	- si l'on appuie sur «2» quand «PRESELECTION», la touche appuyée avant la sélection proprement dite exercera la fonction des rubriques indiquées au paragraphe « présélection »	PRESELECTION
	- si l'on appuie sur «2» quand «HABILITE FROID», on active le bouton de sélection pour la distribution de boissons froides (machine avec option FP); voir au paragraphe "activé froid";	HABILITE froid
« en fonction »	utiliser la touche «2» pour faire défiler les rubriques suivantes:	programmation: TOTAL
	si l'on choisit l'option «TOTAL», l'afficheur montre toutes les variables, tandis que si l'on choisit «PARTIEL», seuls les paramètres avec des valeurs autres que zéro seront affichés (utiliser les touches «4» et «5» pour varier cette option);	programmation: PARTIEL
	utiliser la touche «2» pour faire défiler les rubriques suivantes:	
	le premier produit programmable pour chaque touche de sélection est le café espresso; les variables sont deux:	
	- la quantité d'eau dans la tasse; on la modifie avec «4» et «5»; si la variable est zéro, l'espresso ne sera pas distribué (boisson composée seulement de produits solubles);	EAU CAFE' EXPRES. 0= inhibé cc: 00
	- la distribution du café se fera avant (valeur 1) ou après (valeur 0) les solubles;	SEQUENCE CAFE' 1=avant café N
	toujours en faisant défiler avec «2», l'afficheur montrera:	
	avec les touches «4» et «5» on peut varier le temps de rotation du moteur de produit N, ce qui permet de changer la quantité de produit distribuée; si le temps est zéro, le produit N n'est pas distribué; il est possible de faire un «essai temps» de la valeur programmée; (voir 13.19.);	PRODUIT N 0= inhibé 0.0

s'il est programmé avec un temps autre que zéro, le moteur de produit N s'activera avec le retard ici programmé: on incrémente ou décrémente le temps de retard en appuyant sur les touches «4» et «5»;

retard départ
PRODUIT N 0.0

on peut interrompre brièvement le temps de rotation du moteur de produit une fois ou deux pendant la distribution (0 = aucune interruption);

nombre de pauses
0-1-2 00

ici on peut régler le temps d'allumage du moteur du moulin, pour déterminer la quantité de café qui tombera dans la chambre d'infusion du groupe espresso;

tempo moulin
0.0

détermine le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau distribuée; il est possible de faire un « essai temps » de la valeur programmée; (voir 13.19.);

EAU N TEMPS
0= inhibé 0.0

la distribution de l'eau dans le bol se fera avec le retard ici programmé;

retard départ
EAU N 0.0

seulement pour les machines I, on peut ici régler le flux d'eau dans les bols: lent, moyen, rapide, en utilisant les touches «4» et «5» (voir 13.13.);

flux eau: N
moyen

on peut varier le temps de rotation de l'hélice du mixeur avec les touches «4» et «5»; avec le temps zéro le mixeur ne tourne pas; il est possible de faire un «essai temps» de la valeur programmée; (voir 13.13.);

MIXEUR N
0= inhibé 0.0

si le temps de rotation est autre que zéro, la rotation de l'hélice du mixeur se fera avec ce retard;

retard départ
MIXEUR N 0.0

on peut ici régler la vitesse de rotation du mixeur: lente, moyenne, rapide, en agissant sur les touches «4» et «5»;

vitesse MIXEUR N
moyen

avec les touches «4» et «5», on établit après combien de secondes (de 0 à 20,0) à compter de la fin de l'activité du dernier actionneur à 24 V intervenant dans la sélection (moteur mixeur, pompe, etc..), le bac d'égouttage reculera dans sa position de repos;

retard tubes
00.0

avec les touches «4» et «5», choisir dans quel gobelet la boisson doit être versée, et si la palette doit être fournie; dans les options multiples, la distribution du gobelet «2» (Ø 70 mm) ne se fera qu'en cas d'absence du gobelet «1» (Ø 57 mm);
si le gobelet de Ø 57 mm manque, l'afficheur montre : «pas de petit gobelet»;
si le gobelet de Ø 70 mm manque, l'afficheur montre : «pas de gobelet moyen»;
si les deux gobelets manquent, le distributeur marque l'erreur OFF 01; (voir 11.);

OPTION SELECT.
gob.1 ou gob.2 +sp.

gob. 1 ou gob. 2

gob. 2 + spatule

gobelet 2

bic. 1 + spatule

gobelet 1

choisit le conteneur du sucre (touches «4» et «5»);

bac produit
SUCRE n:N

avec «4» et «5» choisir le nom de la boisson qui sera affiché pendant la distribution; les options sont:
- «standard», l'afficheur visualisera «boisson N en préparation»;
- «liste de noms» de boissons disponibles dans la mémoire de la machine; l'afficheur visualisera «*nom boisson* en préparation»;
- «custom»: l'afficheur visualisera les noms personnalisés par l'utilisateur; il faut créer un fichier de configuration avec rheAction (voir 05.44.), et le copier dans la machine avec une clé flash (voir 05.43.);

nom sélection N
xxxx standard

« présélection »

on peut effectuer le choix parmi une gamme de noms disponibles dans la mémoire ou écrits par le rheAction;
les présélections possibles sont:

«décaféiné» «orge» «extra lait» «espresso» «cup2»

leurs options de programmation sont:

« décaféiné / orge »:	la présélection permet de remplacer le café espresso par le décaféiné soluble (ou par l'orge); les variables sont:	
	- message visualisé sur l'afficheur pendant la distribution;	message preselect. DECAFEINE
	- bac à produit décaféiné (touches «4» et «5»);	bac produit DECAFEINE n:N
	- bol et eau pour le mélange (touches «4» et «5»);	ev-mixeur DECAFEINE n:N
	- variation de prix par rapport à la boisson standard avec espresso (touches «4» et «5»);	prix décaféiné 0=+ 1=– 00
	- touches pour lesquelles la présélection est effective (faire défiler avec la touche «2» et choisir l'activation ou non avec les touches «4» et «5»; cette instruction sera répétée dans toutes les présélections pour en activer ou non l'effet sur la touche (*);	habil. presel. touche N: OUI (*)
"extra latte"	- choisit le conteneur de lait;	bac produit LAIT n:N
	- détermine de combien de secondes varier le temps de la rotation du moteur du produit programmé dans la configuration; pour activer, voir (*);	quantité EXTRA LAIT + 0.0
"espresso"	- décrémente du pourcentage programmé la quantité d'eau programmée dans les sélections d'espresso; pour activer, voir (*);	quantité EAU espresso -00 %
"cup2"	- distribue la boisson sélectionnée dans le gobelet de Ø 70 mm; pour activer, voir (*);	CUP 2
"activé froid"	programmer les paramètres de «PRODUIT N», «retard départ PRODUIT N», et «nombre de pauses», comme indiqué précédemment à propos des sélections «chaudes»;	PRODUIT N 0= inhibé 0.0 retard départ PRODUIT N 0.0 nombre de pauses 0-1-2 00
	avec les touches «4» et «5», on peut déterminer le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau naturelle à température ambiante distribuée directement dans le gobelet;	temps H_2O natur. 0= inhibé 0.0
	la distribution d'eau naturelle à température ambiante se fera avec le retard ici programmé (touches «4» et «5»);	retard départ H_2O natur. 0.0
	avec les touches «4» et «5», on peut déterminer le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau froide distribuée directement dans le gobelet;	temps H_2O froid 0=inhibé 0.0
	la distribution d'eau froide se fera avec le retard ici programmé (touches «4» et «5»);	retard départ H_2O froid 0.0
	avec les touches «4» et «5», on peut déterminer le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau froide distribuée pour mélanger le produit soluble;	temps H_2O froid FP N 0.0
	la distribution d'eau froide pour mélanger le produit se fera avec le retard ici programmé (touches «4» et «5»);	retard départ H_2O froid FP 0.0
	choisit le mixeur avec lequel mélanger l'eau et le produit;	numero froid mixer N
	avec les touches «4» et «5» on peut varier le temps de rotation du moteur de produit N, ce qui permet de changer la quantité de produit distribuée; si le temps est zéro, le produit N n'est pas distribué;	MIXER H_2O froid 0= inhibé 0.0
	si le temps de rotation est autre que zéro, la rotation de l'hélice du mixeur se fera avec ce retard;	retard départ MIXER H_2O froid 0
	la vitesse de rotation du mixeur peut être réglée ici entre lent, moyen, rapide, avec les touches «4» et «5»;	vitesse MIXEUR H_2O moyen

	avec les touches «4» et «5», on peut déterminer le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau froide gazeuse distribuée;	temps H_2O f. gas 0.0
	la distribution d'eau froide gazeuse se fera avec le retard ici programmé (touches «4» et «5»);	retard départ H_2O gas 0.0
	avec les touches «4» et «5», on peut déterminer le temps d'allumage de la pompe, et donc la quantité d'eau froide distribuée pour mélanger le sirop;	temps H_2O scir N
	la distribution d'eau froide pour mélanger le sirop se fera avec le retard ici programmé (touches «4» et «5»);	retard départ H_2O scir N
	pour les variables «retard tuyaux», «option sélection gobelets» et «nom sélection», sont valables les mêmes commentaires que nous avons faits précédemment à propos des sélections «chaudes»;	retard tubes 00.0 OPTION SELECT. gobelets... nom sélection N xxxx standard
09.01.b. prix	quand on appuie sur la touche «2», l'afficheur visualise : à chaque sélection peut être attribué un prix de vente; utiliser «4» et «5» pour varier le montant, et «2» pour faire défiler les dix-sept lignes de prix; seize lignes correspondent aux sélections, la dix-septième correspond à la différence entre le prix de la distribution de la boisson avec gobelet et celui de la distribution sans gobelet; elle équivaut donc au prix du gobelet;	PRIX N 0.00
09.01.c. prix spéciaux	quand on appuie sur la touche «2», l'afficheur visualise: à chaque sélection pourra être attribué un prix de vente valable seulement s'il se fera dans des tranches horaires particulières (voir 09.01.l.); utiliser «4» et «5» pour varier le montant, et «2» pour faire défiler les seize lignes de prix;	PRIX N 0.00
09.01.d. pièces	pour le système de paiement parallèle, il faut attribuer à chaque canal sa valeur; appuyer sur «2» pour faire défiler les pièces de A à J, et utiliser «4» et «5» pour en modifier la valeur;	PIECES A 0.00
09.01.e. température	quand on appuie sur la touche «2», l'afficheur visualise:	
pour les versions I	utiliser les touches «4» et «5» pour incrémenter ou décrémenter la température de l'eau du chauffe-eau;	TEMPERATURE chaudière NN
pour les versions E	utiliser les touches «4» et «5» pour varier la température de l'eau dans la chaudière;	TEMPERATURE espresso NN
	si un temps supérieur au temps programmé à la variable suivante est passé à partir de la dernière distribution de café espresso, la résistance de la chaudière s'allume pendant la période ici programmée; après cette période, la pompe d'espresso commence à travailler;	temps rechauff. sec.: 00
	établit l'intervalle de temps entre deux distributions d'espresso après lequel il faut allumer la résistance de la chaudière avant la distribution du café;	def. premier café minutes 00
	règle la température à laquelle la machine maintient l'ensemble du groupe café; (voir 05.23.);	TEMPERATURE groupe cafe NN
	établit la température de l'eau du groupe réfrigérateur;	TEMPERATURE FROID NN
09.01.f. divers	dans la rubrique « divers » sont comprises certaines options (on peut modifier les valeurs de ces options avec les touches «4» et «5»):	code appareil A NN
	- code machine A et B: la machine peut être numérotée pour la distinguer d'autres machines similaires (collecte de données);	code appareil B NN
	- numéro message: permet de choisir, avec les touches «4» et «5», entre différents messages, à visualiser sur l'afficheur quand la machine est en attente;	nombre message N

- options de programmation monnayeur: avec les touches «4» et «5» on peut faire défiler les options de colloque avec le système de paiement; choisir entre:

  type monnayeur PAR. SING. VEND

  - parallèle vente simple

  type monnayeur PAR. MULT. VEND

  - parallèle vente multiple

  type monnayeur EXECUTIVE

  - executive

  type monnayeur PRICE HOLDING

  - executive price holding

  type monnayeur MDB

  - MDB

- retard de l'aspirateur: détermine pendant combien de minutes l'aspirateur des poudres restera activée après la dernière distribution;

  temp ventilateur min. NN

- temps de beep: temps du signal sonore, activé à la fin de chaque fonction de la machine;

  temps beep 0.0

- nombre de chiffres décimaux: détermine combien de chiffres décimaux sont considérés dans la comparaison entre le prix de la sélection et la somme insérée;

  nombre décimals N

- couleur afficheur; permet de choisir l'aspect de l'afficheur désiré;

  couleur afficheur 00

- première installation: sert à remplir le circuit hydraulique au premier allumage; si la valeur est zéro, au prochain allumage la machine exécutera le cycle comme décrit au 08.02.;

  première installation 0= première N

- active la fonction de l'heure légale;

  Summer Time 1=OUI N

- établit la quantité standard de sucre distribuée à chaque sélection; en utilisant les touches «4» et «5» on peut varier cette quantité;

  DEFAULT SUCRE LED=0-5 = 3

  toutes les LEDs éteintes = pas de sucre ←

- établit s'il faut fournir ou non les palettes quand une distribution sans sucre est sélectionnée;

  habil. spatule 1=OUI N

- permet de vidanger automatiquement les circuits hydrauliques:

  - déconnecter l'alimentation hydrique et appuyer sur «4»;

    désinstaller 4=START

  - ouvrir le robinet de vidange de la chaudière (voir 05.38.) et appuyer sur «5»;

    ouvrir la vanne chaudière 5=START

  - lorsque l'afficheur montre:

    Désinstallation en cours

  - fermer le robinet de la chaudière;

    Fermer la vanne de la chaudière

à la fin du cycle de désinstallation, les valeurs des températures de l'eau de la chaudière seront mises à zéro et la machine sera programmée sur « PREMIERE INSTALLATION=0 »;

- active la distribution d'eau avant la sélection qui se fera dans le bol «1» pour obtenir une boisson à la température désirée;

  Habil. Heating mixer: 1=yes N

09.01.g. diagnostic

quand on accède au diagnostic avec la touche «2», on peut programmer la machine (touches «4» et «5») de façon à afficher, en alternance avec le message d'attente, la valeur de la température de l'eau de la chaudière; en appuyant encore sur «2», l'afficheur montre la valeur de la tension qui alimente les actionneurs à 24 V dc;

HABIL. AFFICHAGE TEMPERA. 1=OUI N

VOLTAGE volt: 00.0

quand on affiche cette rubrique (touche «2»), si l'on appuie sur «4» la machine fournira une palette;

TEST PALETTE TOUCHE 4

09.01.h. données de vente

ce menu contient les quantités des sélections effectuées par la machine; les dénominations respectent la norme EVA-DTS:

- VA 102
  quantité de ventes totales (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 104
  quantité des ventes effectuées à partir de la dernière mise à zéro;
- VA 101
  montant total de l'encaisse (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 103
  montant de l'encaisse à partir de la mise à zéro;
- VA 202
  quantité totale d'essais (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 204
  quantité d'essais à partir de la mise à zéro;
- VA 302
  quantité de ventes gratuites (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- VA 304
  quantité de ventes gratuites à partir de la mise à zéro;
- CA 201
  montant total vendu en argent comptant (ce paramètre ne peut pas être mis à zéro);
- CA 203
  montant vendu en argent comptant à partir de la mise à zéro;
- CA 202
  quantité totale de sélections vendues en argent comptant;
- CA 204
  quantité de sélections vendues en argent comptant à partir de la mise à zéro;
- CA 305
  montant total de l'encaisse en argent comptant;
- CA 301
  montant partiel de l'encaisse en argent comptant;
- DA 401
  montant total chargé sur les cartes RFID;
- DA 402
  montant total chargé sur les cartes RFID à partir de la mise à zéro;
- DA 201
  montant total vendu avec la carte RFID;
- DA 203
  montant total vendu avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;
- DA 202
  quantité de sélections vendues avec la carte RFID;
- DA 204
  quantité de sélections vendues avec la carte RFID à partir de la mise à zéro;
- LA 1*1
  sélections vendues au prix standard;
- LA 1*2
  sélections vendues au prix spécial;
- PA 403
  sélections gratuites;

TOTAL SELECTIONS NN
PARTIEL SELECT. NN
TOTAL CAISSE 0.00
PARTIEL CAISSE 0.00
TOTAL TEST 00
PARTIEL TEST 00
TOTAL FREE VEND 00
PARTIEL FREE VEND 00
TOTAL VENDU CASH 0.00
PARTIEL VENDU CASH 0.00
N.TOT. SEL. CASH 00
N.PAR. SEL. CASH 00
TOTAL CASH-BOX 0.00
PARZ. CASH-BOX 0.00
total charge carte 0.00
partiel charge carte 0.00
total discharge carte 0.00
partiel discharge carte 0.00
TOTAL SEL. CARD 00
PARC. SEL. CARD 00
TOTAL SEL. N 00
TOTAL SEL. N HAPPY 00
TOTAL SEL. N FREE 00

09.01.i. MDB

si l'on appuie sur «2», les variables nécessaires pour le protocole MDB seront affichées;; touches «4» et «5» pour faire défiler les valeurs;

- distribution par les tubes: permet de vider les tubes porte-pièces;

VIDANGE TUBES
sel.: 7-8-…-11-12

- activation rendeur de monnaie: active l'emploi du rendeur de monnaie pour changer les pièces;

habil. reste
0=abil. 1=dis. N

- crédit maximum: établit le montant du crédit maximum accepté;

credit maximum
0.00

- reste maximum: détermine le montant maximum du reste;

reste maximum
0.00

- vente simple/multiple: maintient ou non la somme résiduelle de crédit après une distribution;

vente
0=simp. 1=mult. N

- valeur du jeton: détermine la valeur du jeton;

valeur jeton
0.00

- mon. reste N: quand la machine est en mesure de rendre la monnaie, établit quelles pièces utiliser: de A à P;

piece reste N 0
0=acc. 1=inhibé

- mon. pas de reste N: quand la machine n'est pas en mesure de rendre la monnaie, établit quelles pièces ne pas accepter de la part de l'utilisateur: de A à P;

piece no reste N 0
0=acc. 1=inhibé

- programmer « 0 » pour activer le rendeur de monnaie; « 1 » active le rendeur de monnaie seulement s'il y a suffisamment de reste ou s'il y a la carte RFID, tandis que « 2 » l'active seulement s'il y a la carte RFID;

lecteur billet
accept=0,1,2 = 0

- valeur des tubes: indique la valeur contenue dans l'ensemble des tubes porte-pièces;

valeur tubes MDB
0.00

09.01.l. horloge

dans ce chapitre on peut déterminer:

- heure actuelle;

HEURE:
00:00

- jour actuel;

JOUR:
00

- mois actuel;

MOIS:
00

- année courante;

ANNEE:
00

- jour de la semaine;

JOUR:
(es.) martedì

avec les trois couples de paramètres («départ tranche N» et «fin tranche N») on peut établir trois tranches horaires pendant lesquelles la machine appliquera les prix qui sont établis dans les « prix spéciaux » (voir 09.01.c.);

debut tranche N:
00:00

fin tranche N:
00:00

pour chaque jour de la semaine on peut établir une tranche horaire pendant laquelle la machine n'accepte pas les sélections et réduit le chauffage de l'eau de la chaudière;

DEPART:
xxxxx 00:00

ARRET:
xxxxx 00:00

calcule la consommation électrique de la machine;

Kilowattheure:
0.0

à l'heure indiquée, la machine exécute un cycle de lavage, pourvu qu'elle ait exécuté, après le dernier cycle effectué, au moins cinq distributions;

LAVAGE:
00:00

09.01.m. hors service

affiche l'enregistrement des vingt dernières erreurs qui se sont produites dans la machine; faire défiler les enregistrements avec la touche «2», et appuyer sur la touche «4» pour mettre à zéro l'enregistrement (voir 11.);

HISTORIQUE DES
hors service

n. N off NN
hh:mm gg-mm-aaaa

09.01.n. compteur de produits

à chaque moteur de produit on peut assigner un crédit de temps en secondes, qui sera décrémenté à chaque distribution du dit produit; quand le crédit est terminé, à la demande de distribution comprenant ce produit, la machine répondra «sélection pas disponible»; à l'origine, ce contrôle est désactivé et la machine n'a pas de contraintes; pour programmer le temps de crédit d'un moteur de produit, il suffit d'incrémenter la variable avec les touches «4» et «5»; produits programmables de 1 à 6;
sortir comme d'habitude de la programmation;

quantité prod. N
[0.0] 0.0

il faut noter qu'on peut programmer un premier seuil d'attention, au-delà du quel l'afficheur visualisera un message d'alarme sans interférer avec le fonctionnement de la machine;

alarme prod. N
seuil: 0.0

quand le crédit de temps est terminé, l'opérateur peut décider s'il veut désactiver ou non la distribution des sélections qui comprennent ce produit;

habil. stop prod. N
1=stop 0

09.01.o. entretien

dans cet ensemble de paramètres, avec la «touche 2» on peut programmer des compteurs pour obtenir une alarme après un nombre d'événements programmable (programmer avec «4» et «5» et appuyer sur la touche PROG pour mémoriser);

- distributions avant de devoir remplacer la cartouche du filtre externe éventuel; quand il restera 500 distributions, l'afficheur montrera «exécuter changement filtre d'eau», et quand le compteur arrivera à 0, il montrera «hors service filtre d'eau», en désactivant le fonctionnement de la machine;

dec. filtre eau
[00] 00

- distributions d'espresso avant de devoir entretenir le groupe café (voir 10.02.); quand il restera 5 distributions possibles, l'afficheur montrera «exécuter lavage groupe», et quand le compteur arrivera à 0, il montrera «hors service lavage groupe», et désactivera le fonctionnement de la machine;

dec. group café
[00] 00

- distributions d'espresso avant de devoir vidanger lo sac à marcs (voir 05.29.); quand le compteur arrivera à 5, le message «vider les marcs de café» sera affiché, jusqu'à ce que, le compteur étant arrivé à zéro, le fonctionnement de la machine sera désactivé;

dec. bac a marcs
[00] 00

09.01.p. carte RFID

- le crédit maximum qu'on peut charger dans la carte RFID;

max credit carte
0.00

- 0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID est présente;

piece A N
avec carte 0=acc.

- 0 pour chaque pièce (de A à J) qui peut être acceptée quand la carte RFID n'est pas présente;

piece A N
no carte 0=acc.

- indique de quel pourcentage il faut réduire les prix programmés au chapitre 09.01.b lorsqu'on utilise la carte RFID;

Escomte credit
carte - 00%

09.01.q. calibrage moteurs

par rapport à ce qui est programmé dans 09.01.a:

- dans les machines I, la vitesse de rotation des pompes du chauffe-eau peut être variée (touches «4» et «5») de +/- 30%; la variation regarde toutes les activations des pompes pour toutes les sélections;

calib. pompe N
+00 %

- on peut varier le temps de rotation de chaque moteur de produit (touches «4» et «5») de +/- 30% par rapport au temps programmé dans les variables de la recette (voir 09.01.a.); la variation regarde toutes les activations des moteurs pour toutes les sélections;

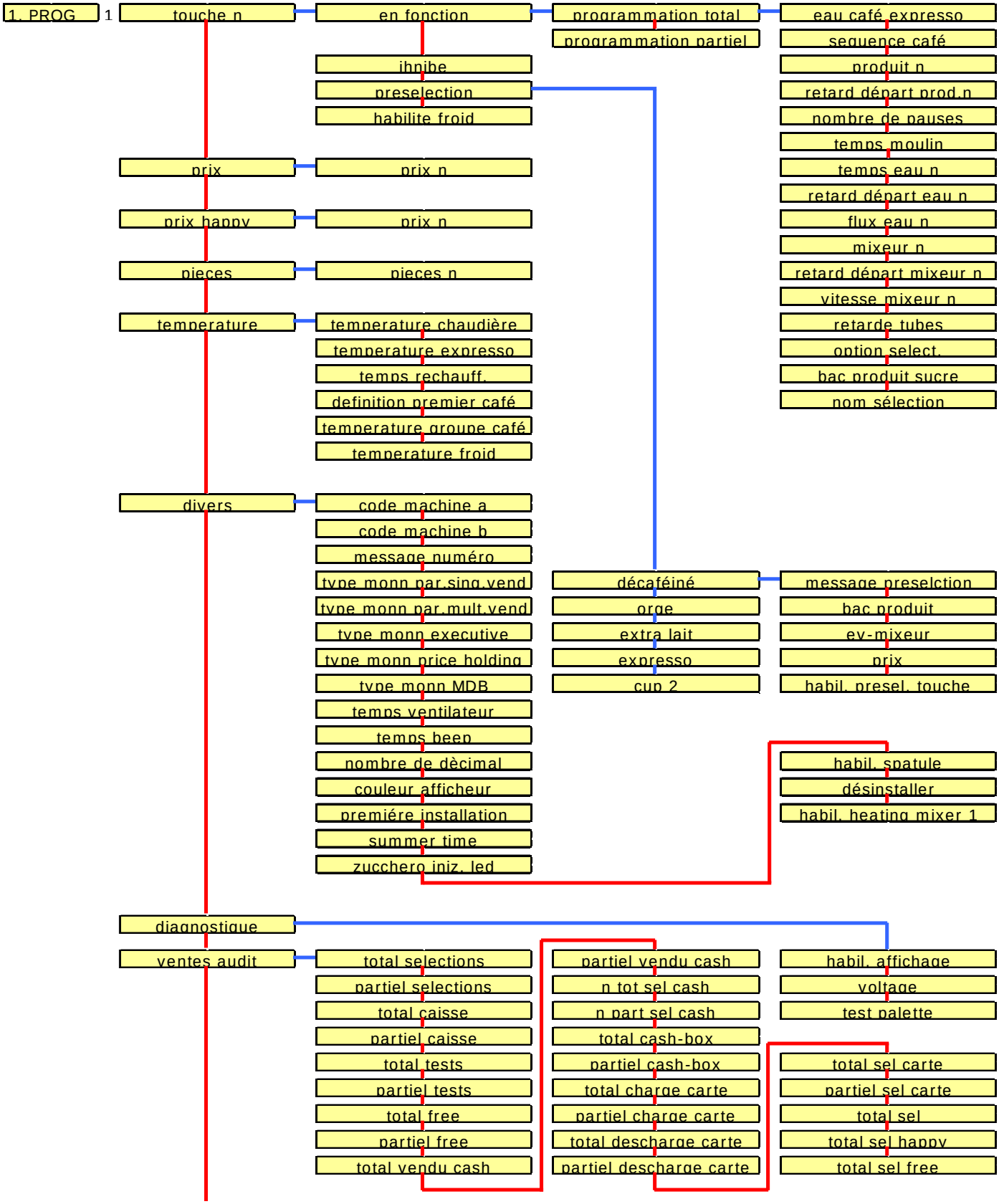
calib. motor N
+00 %

- le temps d'activation du moulin peut être varié (touches «4» et «5») de +/- 30%;

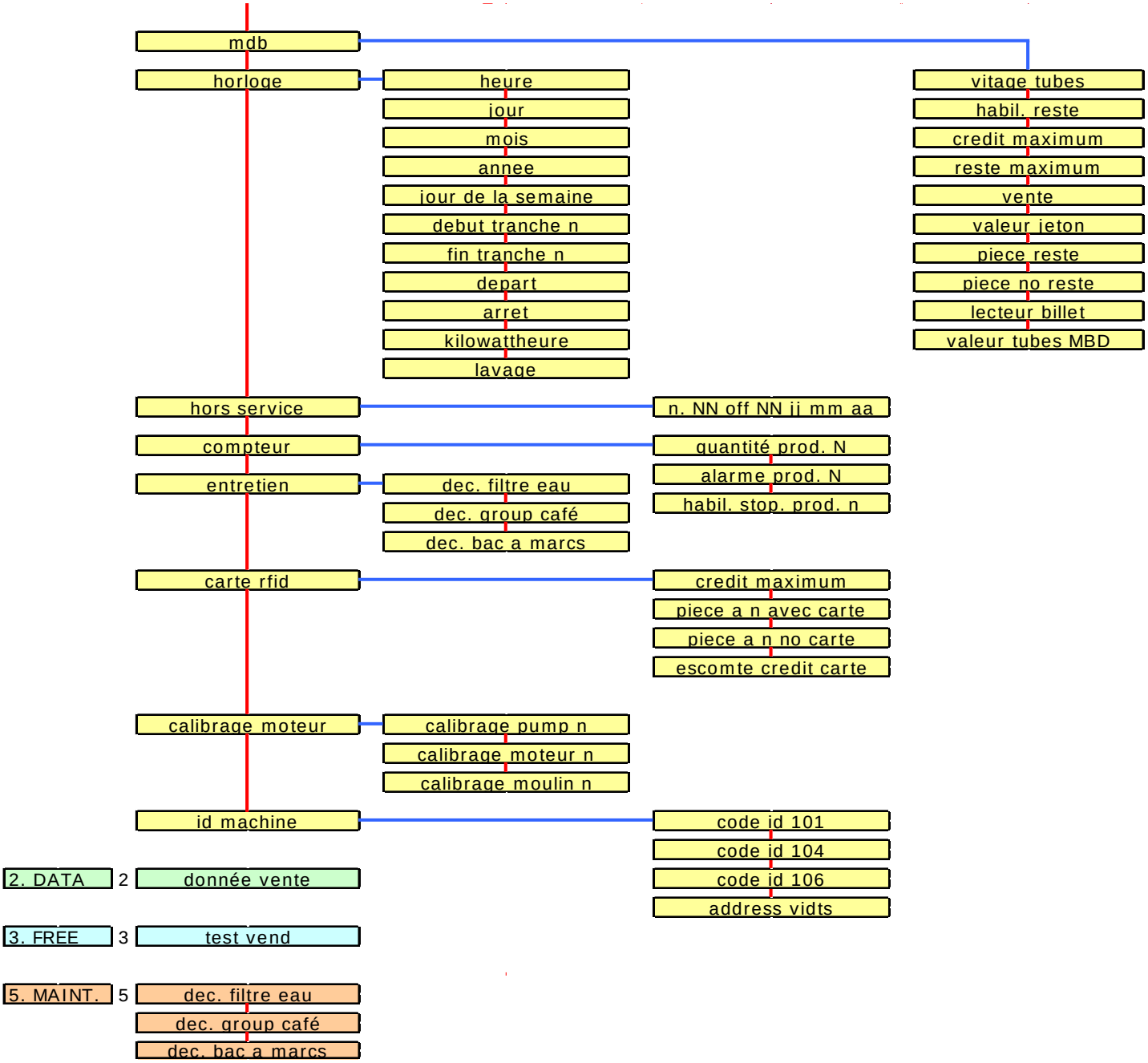
calib. moulin
+00 %

09.01.r. id.machine	codes d'identification pour le relevé des données dans EVA DTS: - numéro de la machine; - numéro de l'emplacement; - configuration de la machine; - adresse pour la connexion avec protocole DDCMP;	code ID 101 00 code ID 104 00 code ID 106 00 address VIDTS 00
09.02. « données »	quand on choisit l'option «données», l'afficheur montrera en succession les données des distributions effectuées, comme dans 09.01.h.;	
09.03. « free »	permet la distribution gratuite des sélections; les sélections effectuées dans cette modalité sont comptées séparément (09.01.h.);	TEST VEND
09.04. « entretien »	exerce les mêmes fonctions qui sont décrites au point 09.01.o.;	

09.07. schéma programmation



09.07. schéma programmation



09.a. programmation

le distributeur est programmé avec des paramètres considérés comme standard pour la configuration spécifique requise; les valeurs qui forment la composition des recettes permettent la distribution de boissons sans que l'installateur ne doive accomplir des programmations particulières; s'il faut modifier ces paramètres pour adapter les boissons produites, voir ce qui suit (arbre de la programmation); pour accéder à la modalité de programmation, il faut ouvrir la porte de la machine, et utiliser la clé de service dans l'interrupteur de sécurité;

attention

dans cette modalité de fonctionnement, le distributeur est à tous effets alimenté et en fonction; prendre le maximum de précautions;

accéder — appuyer sur la touche « PROG » (voir 05.36.);

quitter — à la fin de la programmation, pour retourner au fonctionnement normal du distributeur et mémoriser les variations effectuées, appuyer sur la touche « PROG »;

le logiciel de Caffé Europa dans la version Multitouch permet le maximum de liberté d'emploi des dispositifs du distributeur; En particulier, il n'existe pas de dénomination rigide liée aux actionneurs (comme par exemple le moteur produit 1, mixeur 3, ...), mais dans chaque sélection la programmation est complètement libre, et adopte la dénomination de «dispositif» à coupler à n'importe lequel des actionneurs physiques suivants:

- groupe café ou moteur produit;
- électrovanne ou moteur pompe des produits solubles;
- moteur mixeur;

il convient de spécifier que ces dispositifs peuvent être activés plusieurs fois au cours d'une même sélection;

paramètres — pour chaque dispositif, les paramètres suivants sont disponibles:

durée: c'est le temps d'activation du dispositif (pompe, mixeur, moteur du produit); pour les sélections avec le café en grains, ce paramètre détermine le temps d'activation de la pompe;

retard: c'est le retard, à partir du début de la sélection, avec lequel le dispositif est activé;

variation produit: variable à ne pas utiliser; option réservée à des applications futures;

param1: détermine la vitesse de travail du:

- moteur mixer 6=lente; 8=moyenne; 15=élevée;

- moteur pompe solubles 6=lente; 8=moyenne; 15=élevée;

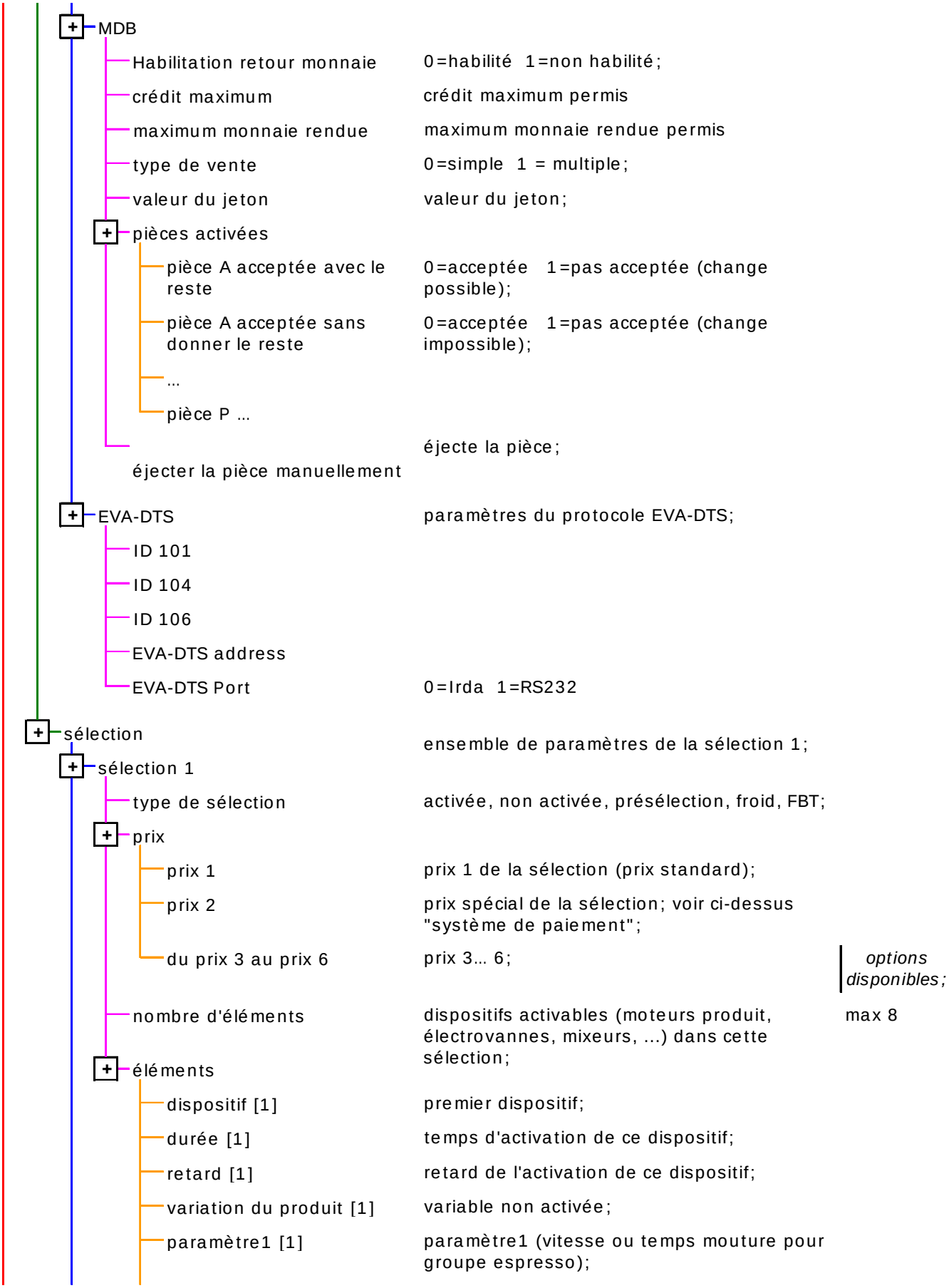
ou bien détermine:

- le temps de travail du moteur de la meule dans les sélections avec café en grains (quantité de café moulu);

afficheur et messages guide: l'afficheur graphique avec écran tactile, grâce auquel les paramètres de machine peuvent être affichés et modifiés, permet de montrer des images et des messages d'aide qui donnent à l'opérateur un repère et une orientation sûrs; lorsque la quantité d'une variable peut être changée, une petite fenêtre montre la valeur numérique courante, et deux flèches avec les quelles on peut modifier;

pour intégrer les informations opérationnelles de ce manuel, on peut consulter aussi «rheavendors LuceX2 Touch» qui contient les instructions pour la mise à jour et les modifications des logiciels qui résident dans la machine (voir 02.03.);

+ Programmation		
+ Options générales		
Nombre de produits	bacs produits activés	de 1 à 7
Nombre de sélections	sélections activées	de 1 à 25
+ Options avancées		
Température soluble	température de l'eau du chauffe-eau;	max 95 °C
Température espresso	température de l'eau de la chaudière;	max 110 °C
Température groupe	température de la chambre du groupe café;	max 110 °C
Température froid	température de distribution du groupe réfrig.;	da 0 a 15 °C
ID A	premier numéro d'identification de la CPU;	
ID B	deuxième numéro d'identification de la CPU;	
ID C	troisième numéro d'identification de la CPU;	
ID D	quatrième numéro d'identification de la CPU;	
Seuil capteur personne	sensibilité du capteur de la personne; 0 = capteur débranché;	de 0 à 255
Capteur gobelets	sensibilité du capteur de gobelets; 0 = capteur débranché;	de 0 à 255
installation/désinstallation	0=première installation 1=allumage normal, 2=désinstallation;	
groupe/type de meule	0=ouvert/instant, 1=ouvert/non instant, 3=ouvert/meule à temps, 4=fermé/instant, 5=fermé/non instant, 7=fermé/meule à temps	
langue	English, Deutch, Italiano, Français, Espanol, Cestina, Slovensko, ...	14 langues
+ système de paiement		
type de paiement	parallèle simple - parallèle multiple - executive - executive price holding - MDB - Rhea parallèle simple - Rhea parallèle multiple - Rhea card + parallèle - Rhea card + Rhea parallèle;	
nombre de chiffres décimaux	n° de chiffres décimaux du prix;	de 0 à 3
acceptation billets	0 = toujours; 1 = seulement avec monnaie; 2 = seulement avec clé;	
price 2 usage	0=pas utilisé, 1=utilisé avec cashless, 2=utilisé avec "happy hour"; le prix de chaque sélection peut être différencié si l'on paie avec la clé ou si la sélection est faite pendant des tranches horaires particulières; voir "Happy hour";	
+ parallèle		
pièce A	valeur de la pièce A;	
...		
pièce J		



- MDB
  - Habilitation retour monnaie — 0=habilité 1=non habilité;
  - crédit maximum — crédit maximum permis
  - maximum monnaie rendue — maximum monnaie rendue permis
  - type de vente — 0=simple 1 = multiple;
  - valeur du jeton — valeur du jeton;
  - pièces activées
    - pièce A acceptée avec le reste — 0=acceptée 1=pas acceptée (change possible);
    - pièce A acceptée sans donner le reste — 0=acceptée 1=pas acceptée (change impossible);
    - ...
    - pièce P ...
  - éjecter la pièce manuellement — éjecte la pièce;
- EVA-DTS — paramètres du protocole EVA-DTS;
  - ID 101
  - ID 104
  - ID 106
  - EVA-DTS address
  - EVA-DTS Port — 0=Irda 1=RS232
- sélection — ensemble de paramètres de la sélection 1;
  - sélection 1
    - type de sélection — activée, non activée, présélection, froid, FBT;
    - prix
      - prix 1 — prix 1 de la sélection (prix standard);
      - prix 2 — prix spécial de la sélection; voir ci-dessus "système de paiement";
      - du prix 3 au prix 6 — prix 3... 6; *options disponibles;*
    - nombre d'éléments — dispositifs activables (moteurs produit, électrovannes, mixeurs, ...) dans cette sélection; max 8
    - éléments
      - dispositif [1] — premier dispositif;
      - durée [1] — temps d'activation de ce dispositif;
      - retard [1] — retard de l'activation de ce dispositif;
      - variation du produit [1] — variable non activée;
      - paramètre1 [1] — paramètre1 (vitesse ou temps mouture pour groupe espresso);

- ...
- dispositif [8]
- durée [8]
- retard [8]
- variation du produit [8]
- paramètre 1 [8]
- sélection ...
- sélection 25

- vente gratuite — permet les distributions gratuites qui seront comptabilisées dans "total ventes gratuites";
  - sélection 1
  - ...
  - sélection 25
- Dispositif en essai — permet d'activer, pour un essai, les dispositifs énumérés ci-dessous;
  - dispositif
    - moulin (P1)
    - sucre (P2)
    - café soluble 1 (P3)
    - lait (P4)
    - chocolat (P5)
    - café soluble 2 (P6)
    - thé (P7)
    - électrovanne chaud 1
    - électrovanne chaud 2
    - électrovanne chaud 3
    - mixeur 1
    - mixeur 2
    - mixeur 3
  - paramètre 1 (dispositif d'essai)
- Lavages — active les lavages des circuits spécifiés;
  - mixeur 1
  - mixeur 2
  - mixeur 3
  - lavage groupe

- Date et heure — permet de programmer ces paramètres de machine; à la fin, appuyer sur "mémoriser date et heure";
  - année
  - mois
  - jour
  - heure
  - minutes
  - secondes
  - mémoriser date et heure
- Décompteurs
  - limites du décompteur 1 — crédit de temps du moteur produit 1;
  - valeur du décompteur 1 — temps résiduel du moteur produit 1;
  - mise à zéro du décompteur 1 — mise à zéro du crédit de temps du moteur produit 1;
  - ...
  - limites du décompteur 20
  - valeur du décompteur 20
  - mise à zéro du décompteur 20
- Données audit
  - total sélections — nombre total des distributions
  - sélections partielles — nombre des distributions après la mise à zéro des
  - total des ventes — montant total des distributions;
  - ventes partielles — montant encaissé après la dernière mise à zéro des
  - total ventes gratuites — nombre total de distributions gratuites;
  - nombre total par sélection
    - total sélection 1 — nombre de distributions de sélection 1;
    - ...
    - ...
    - total sélection 25 — nombre de distributions de sélection 25;
  - nombre partiel par sélection — nombre de sélections de 1 à 25 après la dernière mise à zéro;
    - partiel sélection 1 — nombre de distributions partielles de sélection 1;
    - ...
    - ...
    - partiel sélection 25 — nombre de distributions partielles de sélection 25;
  - reset partiel — mise à zéro de toutes les données partielles;

+ Timetables		
+ tranches d'Energy saving		
On heure - lundi ... dimanche	début de la tranche d'Energy saving;	
On minute - lundi ... dimanche		
Off heure - lundi ... dimanche	fin de la tranche d'Energy saving;	
Off minute- Lundi ... Dimanche		
Standby température espresso	température de l'eau dans la chaudière pendant la tranche d'Energy saving;	
Standby tempeérature soluble	température de l'eau dans le chauffe-eau pendant la tranche d'Energy saving;	
+ happy hour	voir "Price 2 usage";	
début heure - N	heure de début tranche horaire Happy hour;	
début minute - N	minute de début tranche horaire Happy hour;	
fin heure - N	heure de fin tranche horaire Happy hour;	
fin minutes - N	minute de fin tranche horaire Happy hour;	
heure lavage	heure de début du cycle de lavage	deux tranches
minutes lavage	minute de début du cycle de lavage	
+ Enregistrement pannes	enregistrement des erreurs (voir 11.);	max 20
mise à zéro messages	efface les enregistrements d'erreur	
01) JJ/MM/AAAA hh.mm - OFF: code		
...		
20) JJ/MM/AAAA hh.mm - OFF: code		
+ Divers		
montre les informations de diagnostic	active l'affichage des températures, de l'état des capteurs, ...;	
version du firmware	versions des logiciels CPU, GPU, Pwr et Espresso	
full machine test	permet l'essai des dispositifs de la machine	
+ calibrage produit	augmente ou diminue lel temps d'activation des moteurs produit (- 80% ÷ + 80%);	
calibrage produit 1		
...		
calibrage produit 7		
+ calibrage pompes chaud	augmente ou diminue lel temps d'activation des pompes du chauffe-eau (- 80% ÷ + 80%);	
calibrage pompe chaud 1		
calibrage pompe chaud 2		
calibrage pompe chaud 3		
calibrage électrovanne froid		

10.
entretien

le distributeur **Caffè Europa** n'a pas besoin de procédures particulières pour effectuer son travail; d'ailleurs un nettoyage général, soigneux et fréquent peut contribuer à maintenir constantes les performances de la machine, à prévenir les pannes, à assurer la grande qualité des boissons distribuées; les intervalles de temps entre les interventions de nettoyage dépendent largement du nombre de distributions et de la dureté de l'eau utilisée (utiliser un système adoucisseur) et doivent être décidés en fonction des conditions de travail du distributeur;

les actions décrites ont pour but de prévenir la croissance bactérienne dans les zones de la machine qui sont en contact direct avec les aliments, en maintenant bien propres les parties qui transportent les produits constituant les boissons; il est conseillé, pour éliminer les résidus qui pourraient se former, d'employer de l'eau tiède en grande quantité pour nettoyer, après les avoir démontées, les pièces de la machine qui sont décrites ci-dessous;

il est possible de renforcer l'action de nettoyage profond en utilisant une solution bactériostatique ou bactéricide, pourvu qu'elle soit certainement compatible avec la santé humaine et la consommation d'aliments; remonter sur la machine les pièces désinfectées, après les avoir essuyées avec un chiffon propre;

se référer au contenu de l'adresse Internet:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/
hygienelegislation/index_en.htm

dans ce site web vous trouverez les recommandations du Parlement européen pour le traitement correct et sûr des produits alimentaires;
consulter aussi :

http://eur-lex.europa.eu//
regulation 2004/852/EC of 29/04/2004

avant d'accéder à la machine pour n'importe quelle opération d'entretien, il est opportun de signaler aux utilisateurs, en utilisant des pancartes d'indication adéquatement situées, l'interdiction d'employer le distributeur et de s'en approcher;

<u>attention</u>

ne pas laver la machine avec des jets d'eau;

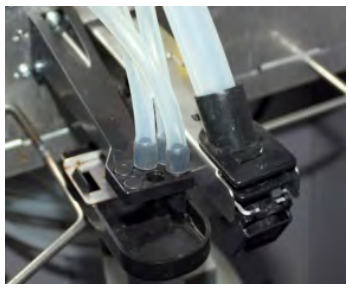
avant de manier la machine et les produits, se laver soigneusement les mains à l'eau et au savon ;

n'utiliser que de l'eau potable;

tous les éléments doivent être lavés seulement avec de l'eau courante tiède;

on peut laver le bac d'égouttage, les mixeurs et les bacs à produits solubles, dans la lave-vaisselle, en utilisant un cycle de lavage bref et une température de moins de 50 °C;

10.01. **une fois par semaine**	éteindre la machine; débrancher le câble d'alimentation et contrôler attentivement qu'il ne présente aucun signe d'usure; vérifier soigneusement la stabilité et l'efficience des connexions internes d'alimentation de réseau;
carrosserie externe	utiliser un chiffon non abrasif, humidifié d'eau tiède; seulement si nécessaire, on peut utiliser un détersif neutre non moussant;
	<u>attention</u> employer uniquement des produits détergents neutres; ne pas utiliser de chiffons abrasifs, ni éponges en acier, ni détergents agressifs ou moussants et autres solvants, ni eau bouillante et acides;
réceptacle gobelets	avec les ailettes noires latérales, enlever de l'intérieur de la porte le réceptacle de gobelets, séparer ses éléments, et les laver avec beaucoup d'eau tiède; nettoyer de l'intérieur la fenêtre transparente;
glissières produit	les enlever des bacs à produit, les laver dans de l'eau tiède abondante (les glissières de produit sont fixées à baïonnette);
système de distribution	tourner les leviers de fixation des bols dans le sens des aiguilles d'une montre, enlever les becs de distribution, tirer vers soi les bols et l'anneau supérieur; enlever aussi les glissières et le tuyau de distribution du sucre; laver avec beaucoup d'eau tiède l'ensemble des pièces démontées;
parois et fond de la machine	enlever toute trace de résidus des surfaces internes de la machine et nettoyer avec un chiffon humide;
paroi interne porte	enlever toute trace de résidus des surfaces internes de la porte, surtout à proximité du réceptacle de gobelets;
10.02. **une fois par mois**	
aspirateur poudres	contrôler attentivement que le rotor de l'aspirateur soit libre de tourner et qu'il n'y ait ni obstacles ni engorgements; contrôler si le tuyau cannelé de connexion entre l'aspirateur des poudres et le tiroir d'aspiration est propre et exempt de dépôts de produit;
bacs à produits	tourner les parois de fermeture, enlever les bacs de la machine, les nettoyer extérieurement; nettoyer soigneusement le plan d'appui pour éliminer les traces éventuelles de produit;
dans les machines espresso groupe café	le nettoyage et le lavage de tout le groupe café peut être fait sous l'eau courante; pour vérifier, nettoyer ou remplacer les filtres et les joints, après avoir démonté le groupe de la machine (voir 13.04.): - dévisser les deux vis de blocage des plaquettes; - tourner le piston supérieur pour accéder au joint et aux filtres supérieur et inférieur; - vérifier les joints du piston supérieur et du piston inférieur; - nettoyer les filtres supérieur et inférieur; - graisser la tige du filtre inférieur en utilisant de la graisse silicone pour usage alimentaire;
moulin	enlever le bac à grains, vérifier que la glissière de café soit libre de toutes incrustations; vérifier que les moulins soient intacts, sans résidus;
10.03. **une fois par an**	
système de distribution	remplacer le joint à la base du bol du mixeur; tirer vers soi et extraire l'hélice du moteur du mixeur; remplacer le joint de l'arbre du moteur du mixeur;
bacs à produits	enlever de la machine les bacs à produits; les vider, les démonter en éléments de base et les laver avec soin;



tiroir aspirateur poudres	enlever les bacs à produit et les bols; dévisser la vis centrale de fixation, et tirer vers soi-même le tiroir d'aspiration des poudres; enlever toute trace de résidus de produit;
chauffe-eau	vider le chauffe-eau avec le tuyau de vidange; l'extraire de la machine, enlever le couvercle, et laver le bac en enlevant les résidus solides qui se sont accumulés au fond; enlever les éventuelles incrustations calcaires sur les éléments actifs: sonde de température, résistance de chauffage, sondes de niveau, arbres des pompes rotatives, …;
tuyaux en silicone dans les machines espresso	vérifier si les tuyaux de transport de l'eau sont intacts et s'ils ont maintenu leur transparence; au besoin, les remplacer;
groupe café	- remplacer le joint du piston supérieur et le joint du piston inférieur; - remplacer les filtres supérieur et inférieur; - vérifier l'état de la chambre de compression;
chaudière	démonter la chaudière; séparer la chaudière du bloc des électrovannes et vérifier le joint torique d'étanchéité; nettoyer les circuits hydrauliques de sortie des solubles et de l'espresso; en enlevant toute trace de résidus, vérifier que la troisième voie de l'électrovanne de l'espresso se décharge correctement; vider et nettoyer la cuve de l'air-break;
10.04. hors service	
temporaire	au cas où le distributeur devrait rester inactif pendant une longue période, il est indiqué d'exécuter les points suivants: - dans la machine E, exécuter le cycle de désinstallation; - dans la machine I, programmer la température de l'eau du chauffe-eau sur zéro; - déconnecter les alimentations hydrique et électrique; - dans la machine I, vider le chauffe-eau; - vider le bac d'égouttage; - vider et nettoyer les bacs à produit; - nettoyer avec un chiffon humide les surfaces internes et externes; - couvrir la machine avec une toile; - entreposer la machine dans un endroit abrité, à une température non inférieure à 5°C, avec une humidité non supérieure à 80%;
définitif 	si l'on doit procéder à mettre hors service définitivement et éliminer des pièces du distributeur, il faut alors, après avoir fait les opérations indiquées ci-dessus, démonter le distributeur en isolant les composants un par un et en subdivisant les pièces en fonction de la nature des matériaux; le symbole appliqué indique que les composants du distributeur ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers, mais doivent être livrés aux stations de collecte adaptées pour le recyclage des appareillages électriques et électroniques; consulter la Directive 2002/96/CE et toutes les prescriptions qu'elle contient; le texte complet de la Directive européenne qui regarde ce sujet spécifique peut être consulté à l'adresse Internet: http://eur-lex.europa.eu/ directive 2002/96/EC of 27/01/2003

11.
résolution problèmes

certains mauvais fonctionnements provoquent un message d'erreur visualisé par l'afficheur; voici ci après quelques indications générales concernant ces messages;

erreur	**actions / commentaires**	**cause**
OFF 1 **pas de petit gobelet** **pas de gobelet moyen**	ajouter des gobelets dans les tourelles du distributeur (voir 05.31. et 13.01.); seulement en cas de machine avec tourelle double, absence d'un des deux formats de gobelets (voir 09.01.a.);	**absence de gobelets**
OFF 2	contrôler la connexion entre la machine et le système de paiement; contrôler l'alimentation, la programmation (voir 09.01.f. et 09.01.i.) et le fonctionnement du système de paiement; le message affiché peut -être OFF 2 E (executive) ou OFF 2 M (mdb);	**absence de dialogue entre la machine et le système de paiement**
OFF 3	vider le seau de déchets liquides (vedi 05.17.);	**seau déchets liquides plein**
OFF 4	remplacer le microswitch de fin de course, vérifier le moteur et les coulisses mécaniques;	**mouvement tubes**
OFF 5	EAROM de la platine CPU en panne; remplacer la platine CPU;	**absence enregistrement données**
OFF 6A	électrovanne d'arrivée d'eau en sécurité (eau provenant du trop plein de la chaudière) ou ne fonctionnant pas; réticule du filtre interne bouché; l'eau n'arrive pas du réseau, le débit d'alimentation hydrique est insuffisant; le circuit hydraulique d'alimentation est étranglé ou bouché; cela peut se produire physiologiquement au premier allumage avec le circuit hydraulique complètement vide, qui requiert un temps de remplissage plus long que normal; (voir 05.19.);	**temps de remplissage du circuit hydraulique excessif**
OFF 6B	il existe un contrôle qui met en rapport les recharges d'eau et les boissons distribuées; s'il y a des recharges d'eau sans distribution de boissons, cela engendre l'erreur 6B; vérification qu'il n'y a pas de fuite dans le circuit hydraulique;	**recharges d'eau sans débit de boissons**
OFF 7	il existe un temps maximum de fonctionnement de la pompe d'infusion, au-delà duquel l'erreur 7 se produit; contrôler si le circuit hydraulique est efficient: compteur volumétrique, pompe, électrovanne à trois voies...; chambre d'infusion et filtres supérieur et inférieur du groupe café; la quantité et le degré de mouture du café doivent provoquer une infusion durant environ 10/15 secondes;	**temps d'infusion de l'espresso excessif (machines E)**
OFF 8	vérifier si le groupe café est placé correctement dans son support (voir 05.22.);	**mauvaise position du groupe café (machines E)**
OFF 9	il existe un contrôle du temps maximum de mouture; après ce seuil, l'erreur 9 est engendrée; absence de café, fermeture de la guillotine du bac à grains; usure, serrage excessif des meules;	**temps de mouture excessif (machines E)**

OFF 10	les valeurs écrites dans les EAROM sont incompatibles avec le fonctionnement de la machine, ou bien elles sont effacées; il faut les recharger; remplacer la platine CPU; (voir 05.41.a.);	**perte des données de programmation**
OFF 12	contrôler le système motorisé de la fourche de support des gobelets, qui pourrait être mal positionné ou entravé dans ses mouvements (voir 05.31.);	**fourche de support gobelets**
OFF 14	il existe un contrôle qui établit qu'il doit se faire une recharge de l'eau après un certain nombre de distributions; sinon, l'erreur 14 est engendrée; vérifier que l'alimentation hydrique provenant de l'extérieur soit correcte (voir 03.03.), et que le circuit hydraulique de la machine soit au point (tuyaux, joints, …);	**absence rechargement d'eau**
OFF 15 A et B	vérifier s'il y a des obstacles qui empêchent la rotation des colonnes de gobelets; s'il y en a, il faut les enlever;	**mouvement rotation colonne gobelets**
OFF 16	vérifier l'ensemble de l'afficheur (voir 05.42.e);	**ensemble d'affichage**
OFF 17	une touche du clavier de sélection ne fonctionne pas bien (en court-circuit); l'erreur peut aussi être engendrée par un temps d'actionnement trop long programmé par un opérateur pendant la programmation de la machine (utiliser les touches 4 et 5 pour incrémenter et décrémenter les quantités); (voir 05.02. et 09.01.a.);	**clavier sélections hors d'usage**
OFF17B	une des deux touches de programmation de la quantité de sucre est en court-circuit; la remplacer (voir 05.03.);	**touches sucre**
OFF 24A	l'alimentation 24 V dc dépasse la valeur considérée comme la valeur limite; remplacer la platine de l'alimentateur switching (voir 05.42.c.);	**alimentation 24 V dc excessive**
OFF 24B	attention à la cause qui a provoqué la panne; vérifier l'alimentation en courant alterné à l'entrée de la platine; remplacer la platine alimentateur switching (voir 05.42.c.);	**alimentation 24 V dc insuffisante ou absente**
OFF 31A	la température de la chaudière a dépassé la température programmée (voir 09.01.e.); il faut remplacer la sonde de température; l'actionneur de la platine CPU ne travaille pas suivant les commandes; la remplacer;	**température eau élevée (machines E)**
OFF 31B	des dispositifs de sécurité de la température sont intervenus (klixons, thermofusibles...); il faut les réinitialiser ou bien les remplacer; manque d'électricité, ou mauvais fonctionnement de la résistance; vérifier les connexions et la continuité de la résistance; au besoin, la remplacer;	**température eau basse (machines E)**
OFF 31C	sonde de température interrompue; connecteur vers la platine, câblage; vérifier que le câble entre la sonde et la platine CPU n'ait aucune interruption, ou remplacer la sonde;	**sonde de température (machines E)**
OFF 33A, B, C	elles ont le même sens que les erreurs 31A, B et C, mais s'appliquant aux machines I;	**(machines I)**
OFF 50	contrôler le câble USB de connexion entre les deux cartes;	**communication entre CPU et platine de puissance**
OFF 51	contrôler le câble USB de connexion entre les deux cartes;	**communication entre CPU et platine de contrôle du groupe**

12. paramètres

les tableaux suivants donnent des indications qui concernent les paramètres programmables du logiciel de la machine Caffè Europa; à moins que ce ne soit indiqué différemment, les valeurs numériques des temps des actionneurs sont entendues en dixièmes de seconde (par exemple, 27 équivaut à 2 secondes et 7 dixièmes);

12.01. configuration

voici ci-après, à seul titre d'exemple, les paramètres d'une recette générale installée en usine dans la machine Caffè Europa avec deux tourelles de gobelets; ces valeurs permettent de programmer les sélections auxquelles elles se réfèrent d'une façon certaine et fonctionnelle; on peut les utiliser pour obtenir des distributions fonctionnelles, même s'il pourra être nécessaire de faire de petites modifications pour satisfaire les goûts des utilisateurs;

voir 04.02.

prod. 1 sucre
prod. 2 orge ou décaféiné
prod. 3 ginseng
prod. 4 chocolat
prod. 5 lait
prod. 6 thé

g. 1 = gobelet Ø 57 mm
g. 2 = gobelet Ø 70 mm

1. café court	g.1/g.2+sp.	eau exp.	30				
		prod. 1	15				
2. café long	g.1/g.2+sp.	eau exp.	38				
		prod. 1	15				
3. café crème	g.1/g.2+sp.	eau exp.	20				
		prod. 1	15				
		prod. 5	6	ret. prod. 5	7		
		eau 2	20				
		mixer 2	35	ret. mixer2	3	moy.	
4. cappuccino	g.2+sp.	eau exp.	30				
		prod. 1	15				
		prod. 5	30	ret. prod. 5	10		
		eau 2	55				
		mixer 2	75	ret. mixer2	5	moy.	
5. capp-choc.	g.2+sp.	eau exp.	30				
		prod. 1	15				
		prod. 4	15	ret. prod. 4	30		
		prod. 5	35	ret. prod. 5	10		
		eau 2	55				
		mixer 2	75	ret. mixer2	5	moy.	
6. café au lait	g.2+sp.	eau exp.	20				
		prod. 1	15				
		prod. 5	40	ret. prod. 5	10		
		eau 2	70				
		mixer 2	90	ret. mixer2	5	moy.	
7. café chocolat	g.1/g.2+sp.	eau exp.	25				
		prod. 1	10				
		prod. 4	7	ret. prod. 4	10		
		eau 2	20				
		mixer 2	40	ret. mixer2	5	moy.	
8. lait	g.2+sp.	prod. 1	15				
		prod. 5	26	ret. prod. 5	15		
		eau 2	90				
		mixer 2	110	ret. mixer2	5	moy.	
9. chocolat	g.2+sp.	prod. 4	35	ret. prod. 4	10		
		eau 2	90				
		mixer 2	110	ret. mixer2	5	moy.	
10. thé	g.2+sp.	prod. 6	38	ret. prod. 6	20		
		eau 3	90				
		mixer 3	110	ret. mixer3	5		
11. orge ou décaf court	g.1/g.2+sp.	prod. 1	15				
		prod. 2	15	ret. prod. 2	10		
		eau 1	35				
		mixer 1	55	ret. mixer1	5	lente	

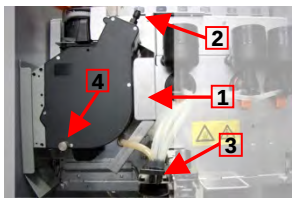
12. orge ou décaf, au lait	g.1/g.2+sp.	prod. 1	15			
		prod. 2	13	ret. prod. 2	30	
		prod. 5	6			
		eau 1	35	ret. eau 1	30	
		mixer 1	35	ret. mixer1	35	lente
		eau 2	15			
		mixer 2	25	ret. mixer2	2	moy.
13. cappuccino décaf ou orge	g.2+sp.	prod. 1	15			
		prod. 2	15	ret. prod. 2	57	
		prod. 5	35	ret. prod. 5	10	
		eau 1	35	ret. eau 1	63	
		mixer 1	50	ret. mixer1	68	lente
		eau 2	55			
		mixer 2	75	ret. mixer2	5	moy.
14. ginseng court	g.1+sp.	prod. 3	20			
		eau 1	40			
		mixer 1	60	ret. mixer1	5	lente
15. ginseng au lait	g.2+sp.	prod. 3	20	ret. prod. 3	20	
		prod. 5	5	ret. prod. 5	7	
		eau 1	35	ret. eau 1	25	
		mixer 1	55	ret. mixer1	30	lente
		eau 2	15			
		mixer 2	35	ret. mixer2	3	moy.
16. cappuccino ginseng	g.2+sp.	prod. 3	20	ret. prod. 3	50	
		prod. 5	35	ret. prod. 5	10	
		eau 1	40	ret. eau 1	55	
		mixer 1	60	ret. mixer1	60	lente
		eau 2	50			
		mixer 2	65	ret. mixer2	5	moy.

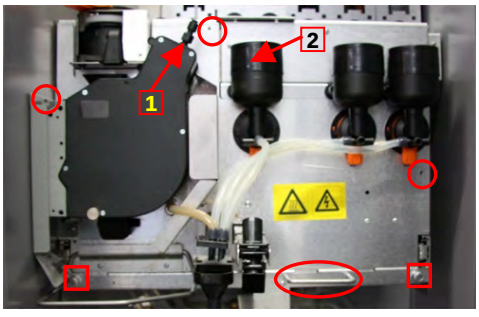
12.02. limites

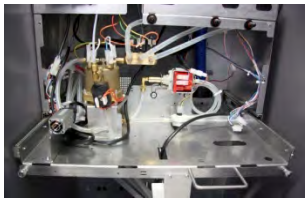
ce tableau énumère les valeurs minimum et maximum que l'on peut attribuer aux variables programmables;

	u.m.	de	a	
eau café exp	n.	0	250	0 = pas d'expresso;
produit	sec.	0	20	0 = pas de produit;
retard départ produit	sec.	0	20	0 = aucun retard;
nombre de pauses produit	n.	0	2	0 = pas de pause;
temps eau	sec.	0	20	0 = pas d'eau;
retard départ eau	sec.	0	20	0 = aucun retard;
flux eau	→	→	→	lente, moyenne, rapide;
mixeur	sec.	0	20	0 = aucun mixeur;
retard départ mixeur	sec.	0	20	0 = aucun retard;
vitesse mixeur	→	→	→	lente, moyenne, rapide;
Température chaudière	°C	0	105	
Température chauffe-eau	°C	0	95	
température du premier café	°C	0	105	
temps du premier café	min.	0	20	
décompteur produit	sec.	0	6.000	0 = aucune limite;
code machines A et B	n.	0	65.535	
numéro message	n.	0	7	
retard hélice	min.	0	180	
temps beep	sec.	0	1,5	
nombre de chiffres décimaux	n.	0	3	
pièces A ÷ J	n.	0	65.000	
prix 1 ÷ 16 / 25	n.	0	65.000	
calibrage pompe	→	→	→	+/- 30 %
calibrage moteurs	→	→	→	+/- 30 %
calibrage moulin	→	→	→	+/- 30 %

13.
comment faire pour :

13.01 charger les gobelets	soulever les couvercles de protection des tourelles, remplir les colonnes des deux tourelles, sauf celles qui se trouvent sur les trous des convoyeurs de gobelets; activer le distributeur avec la clé de service (voir 05.12.) et attendre la fin de la rotation des tourelles; charger les colonnes qui sont restées vides;	voir 05.31.
13.02. enlever bac à grains	introduire à fond le diaphragme de fermeture orange, et soulever le bac à grains;	voir 05.14.
13.03. enlever bac produits solubles	tirer le bac vers soi, en le soulevant légèrement; pour le remonter, insérer sa queue postérieure dans l'engrenage du moteur; pour démonter les glissières de produit, il faut les tourner et les tirer vers soi;	voir 05.14.
13.04. enlever groupe café	avec la machine ouverte, enlever la goulotte à marcs «1» en la tirant vers le haut, extraire le tuyau d'entrée de l'eau dans la partie supérieure du groupe «2»; extraire le tuyau de sortie du café du support des becs «3»; dévisser le pommeau cannelé «4»; en soulevant légèrement la partie supérieure du groupe, la tirer vers soi;	
13.05. régler degré de mouture	tourner l'anneau denté blanc (dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine); on constate l'effet produit par ce réglage au niveau de la boisson, après trois ou quatre distributions;	voir 05.20.
13.06. enlever l'eau	suivre la procédure de vidange (« désinstallation »);	voir 09.01.f.
13.07. remplacer joint torique des bols	enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la bague orange; tirer vers soi le corps du bol et enlever l'hélice du mixeur; le w-ring de l'arbre moteur, les joints de l'arrivée de l'eau dans le bol et du bol lui-même sont maintenant accessibles;	voir 05.15.
13.08. remplacer moteurs du mixeur	enlever les tuyaux en silicone de distribution du produit; tourner la bague orange dans le sens des aiguilles d'une montre, et tirer vers soi le corps du bol; dévisser la vis à tête en croix et extraire le moteur; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils;	voir 05.26.
13.09. remplacer moteur produit	enlever le bac à produit; accéder à la partie postérieure de la machine; enlever les deux petits câbles du moteur, saisir le corps du moteur, le pousser vers le bas pour le libérer du raccord à baïonnette de la structure; on peut enlever les fils d'alimentation électrique sans outils (respecter les polarités);	voir 05.26.
13.10. comment accéder à la partie interne de la machine	enlever le tuyau d'arrivée de l'eau au groupe de café «1» et la partie supérieure des bols «2»; dévisser les trois vis ○ ; on peut maintenant faire basculer tout le plan vertical des mixeurs vers l'avant; en dévissant les deux vis □ et en tirant vers soi la poignée ⬭ , on peut extraire toute la partie interne contenant le chauffe-eau, la pompe, le compteur volumétrique, pour que ces éléments soient plus facilement accessibles;	





13.11. insérer étiquettes produits base, multimedia	enlever la/les tourelle/s de gobelets (voir 05.31.), détacher les étiquettes de produit de la feuille fournie avec la machine, et les insérer dans les poches en respectant la configuration de la machine;	voir 05.13.
multitouch	enlever la tourelle de gobelets; enlever les quatre butées blanches pour pousser, vers l'extérieur de la porte, les languettes noires d'accrochage du cadre; dévisser les vis de fixation de la protection transparente de la feuille d'étiquettes;	
13.12. nettoyage externe du distributeur	n'employer que des produits détergents neutres;	
	attention ne pas utiliser de chiffons abrasifs, ni éponges en acier, ni détergents agressifs ou moussants, ni d'autres solvants, ni eau bouillante ni acides;	
13.13. déterminer les temps d'eau et de produit	on peut prendre les temps indiqués sur le tableau 12.01 comme des traces de temps fonctionnels pour la machine et pour les produits à distribuer; on peut d'ailleurs les adapter aux capacités des tasses de l'utilisateur (en variant les «temps eau N») et aux goûts désirés (en variant le «produit N»), tout en faisant attention que le temps de distribution du produit soluble reste toujours inférieur au temps de l'eau correspondant;	
13.14. programmer les retards	la distribution commence (si elle est acceptée) au moment où l'utilisateur appuie sur une touche de sélection; l'ordre suivant lequel les produits solubles sont versés dans la tasse dépend des valeurs des retards (par exemple, le produit ayant la valeur de retard zéro sera versé avant celui ayant la valeur 40, qui sera distribué quatre secondes après la pression de la touche de sélection; il faut faire particulièrement attention à la programmation des retards de la distribution d'un produit et de l'eau que l'on versera dans le bol; à l'exclusion du produit café soluble, pour lequel le contraire est valable, il faut distribuer l'eau avant le produit, de façon que ce dernier tombe sur le voile d'eau déjà présent dans le bol et soit donc mieux mélangé; la distribution de l'espresso se fait avant ou après les éventuels produits solubles, en programmant la variable «séquence café»;	voir 09.01.a.
13.15. régler la vitesse des mixeurs	la vitesse de rotation des moteurs des mixeurs de produit est réglable entre 15.000 t.p.m. et 5.000 t.p.m. la qualité des produits solubles dans la tasse dépend beaucoup de l'action des hélices des mixeurs: normalement le produit soluble «chocolat» doit être longuement mixé à la vitesse maximum pour être bien dissous dans l'eau, tandis que le produit soluble «thé», au contraire, ne doit pas être mixé pour obtenir dans la tasse une boisson sans bulles à la surface;	voir 09.01.a.
13.16. choisir la quantité des break numbers	dans le cas de produits solubles particulièrement difficiles à dissoudre dans l'eau, il peut être utile d'interrompre brièvement la distribution du produit provenant du bac à produit; l'eau qui coule dans le bol aura le temps d'enlever les éventuelles accumulations de produit;	voir 09.01.a.
13.17. déterminer le temps de l'aspirateur poudres	si l'on doit extraire de l'intérieur de la machine la poudre résiduelle de produits solubles, il convient d'utiliser la valeur en minutes déjà programmée (trois); au cas où l'on utilise des produits particulièrement volatiles, il faudra augmenter le temps jusqu'à cinq minutes (ou plus);	voir 09.01.f.
13.18. essais des temps	on peut vérifier le temps de rotation d'un moteur de produit, d'une hélice du mixeur ou de l'activation d'une électrovanne; pendant la phase de programmation, quand l'afficheur montre «PRODUIT N», ou «temps EAU N», ou «MIXEUR N», appuyer sur la touche «PROG»;	voir 09.01.a
13.19. retour du matériel sous garantie	si vous désirez restituer du matériel sous garantie que vous jugez défectueux, ou ne correspondant pas à ce que vous aviez demandé, veuillez remplir le formulaire « MOD. PO 19.01/2B Matériels sous garantie – Autorisation à la restitution » et le transmettre au n° de fax indiqué pour demander l'autorisation à la restitution; seulement après avoir reçu le formulaire d'autorisation signé et numéroté, vous pourrez procéder, à vos propres frais, à envoyer de la marchandise à l'adresse indiquée sur le formulaire lui-même;	

13.20. charger des images en Multimédia

la machine Caffé Europa en version Multimédia a un afficheur intégré dans la structure de la porte, grâce auquel on peut afficher des photos ou des films;

l'affichage de ces images est complètement indépendante du fonctionnement de la machine, et n'a aucun rapport avec les distributions des sélections, ni avec les cycles de fonctionnement du distributeur;

l'actualisation des images affichables par l'afficheur central se fait:

- de façon complètement automatique, seulement en utilisant une clé USB normale, si elle contient un seul ensemble d'images;

- de façon semi-automatique, en utilisant une souris pour choisir les divers ensembles d'images contenus dans la clé USB; la souris doit être connectée à la partie basse de la porte USB de la platine GPU (voir 05.42.e.) pendant tout le temps nécessaire à son utilisation;

affichage:
TFT, couleurs, 10.4"

photo:
résolution: 600 x 800
formats: .jpg, .png, .bmp

vidéo:
résolution: 600 x 800
format: .avi mpeg-4asp (avicodec)

mise à jour automatique:

éteindre la machine, ouvrir la porte;

introduire la clé USB dans le connecteur à l'intérieur de la porte;

allumer la machine avec la clé de service;

attendre jusqu'à ce que ce message apparaisse sur l'afficheur:

GUI update OK; please remove your USB pen drive

éteindre la machine, enlever la clé USB et refermer la porte;

mise à jour semi-automatique :

à l'allumage de la machine, choisir, parmi les divers ensembles d'images disponibles dans la clé USB et énumérés par l'afficheur, l'ensemble que vous désirez transférer dans la machine et attendre le message:

GUI update OK; please remove your USB pen drive

éteindre la machine, enlever la clé USB, la souris et refermer la porte;

remarque:

vous pouvez utiliser la clé USB non seulement pour remplacer les images affichées par l'afficheur central, mais aussi pour mettre à jour le logiciel résidant dans la platine GPU;

l'extrême flexibilité et adaptabilité du logiciel n'autorise à aucun titre et dans aucune circonstance l'utilisation de cet instrument de façon impropre, offensive, injurieuse, dommageable, frauduleuse ou lésionnaire de la dignité humaine; Rheavendors n'est responsable que des contenus multimédia (images, sons, vidéos) installés en usine et quiconque modifie ces contenus se prend l'entière responsabilité civile et pénale;

en ce qui concerne les modalités opérationnelles et le mode de chargement correct dans la clé USB des images, des vidéos ou du logiciel résidant dans les platines de la machine, nous vous prions de consulter le manuel suivant ou de nous le demander (voir 02.03.):

Rheavendors Caffè Europa Multimedia
Caractéristiques du logiciel et gestion des mises à jour

13.21. charger des images en Multitouch

pour la version Multitouch, l'emploi d'une clé USB permet de mettre à jour tous les fichiers utilisés par la machine pour exercer ses propres fonctions; il est possible de transférer les logiciels résidant dans la CPU, dans la GPU, les recettes et les images affichables avec l'afficheur graphique, de la machine dans la clé et vice versa;

la structure complète des données qui peuvent se trouver dans la clé est:

- rhea
  - rheaData → peut contenir un ou plusieurs ensembles de recettes;
    - CafEurTouch_XXX1.da2
    - CafEurTouch_XXX...N.da2
  - rheaFirmwareCPU01 → peut contenir un ou plusieurs masters pour la CPU;
    - Cafe_Europa_Multitouch_XXX1.mhx
    - Cafe_Europa_Multitouch_XXX...N.mhx
  - rheaFirmwareGPU01 → peut contenir un ou plusieurs logiciels pour la GPU;
    - GPU_CafEurTouch_XXX1.mh2
    - GPU_CafEurTouch_XXX...N.mh2
  - rheaGUI → doit contenir au moins un dossier, avec à l'intérieur:
    - rheaGUI_CafEurTouch_E_V10g_noFilm
      - images → un dossier IMAGES
        - PB_background_text.png
        - PB_XXXN....png
        - SB_SugarMinus.png
        - SB_SugarPlus.png
        - SB_XXXN....png

        images pour le service, par exemple la barre du sucre, les touches + et -, ...;
      - web → un dossier WEB avec les formats d'affichage pour les images montrées:
        - pageStandby01.htlm
        - pageStandby02.htlm
        - pageStandbyNN.htlm

          → pendant l'attente;
        - pageSel01.htlm
        - pageSel02---23.htlm
        - pageSel24.htlm

          → pendant la distribution; une image est associée à chaque touche de sélection;
        - pageSelEnd01.htlm
        - pageSelEnd02---23.htlm
        - pageSelEnd24.htlm

          → à la fin de la distribution;
        - pageSelFinal01.htlm → pendant quatre secondes à la saisie du gobelet;
        - pageSelNotAvailable.htlm → si la sélection n'est pas disponible;
        - pageOutOfOrder01.hlmn → si la machine est en alarme;
        - pageCredit01.htlm → au moment de l'introduction du crédit;
        - images → un dossier IMAGE

          qui contient les images proprement dites (une pour chaque format d'affichage énuméré ci-dessus);

standby01	PNG	240 x 320
SelFinal01	PNG	240 x 320
SelEnd01	PNG	240 x 320
Sel01	PNG	240 x 320
Sel_theAuLait	JPEG	240 x 320
Sel_the	JPEG	240 x 320
Sel_PotageLegumes	JPEG	240 x 320
Sel_Moccaccino	JPEG	240 x 320

formats des fichiers:

les fichiers contenus dans la clé USB doivent avoir les formats:

recettes:	.da2;
firmware pour la CPU:	.mhx;
firmware pour la GPU:	.mh2;
formats d'affichage:	.HTML;
images:	.jpg, .png, .bmp;

remarques :

avant de charger la clé USB, il faut la formater FAT16; le dossier «rheaGUI» doit avoir une dimension inférieure à 180 MB, et les images doivent avoir une résolution maximum de 240x320;

mise à jour

éteindre la machine, ouvrir la porte;

introduire la clé USB dans le connecteur à l'intérieur de la porte;

allumer la machine avec la clé de service;

s'il y a au moins un firmware GPU dans la clé USB, alors l'afficheur montre:

si l'on désire charger dans la platine graphique un de ces logiciels, il faut le sélectionner et appuyer sur «Update Firmware»; à la fin de la mise à jour, appuyer sur la touche «start VMC», et attendre les messages disant que le transfert a été effectué de la clé à la machine;

sinon il faut appuyer sur «start VMC» pour accéder à la page-écran qui permet de traiter toutes les données de la machine (voir les étiquettes et les flèches de défilement en haut); choisir les options, qui seront affichées l'une après l'autre et guidées par les indications du moniteur;

à la fin de la programmation, appuyer sur «lancer VMC», attendre quelques instants jusqu'à ce que la page-écran initiale soit affichée;

éteindre la machine et enlever la clé USB du connecteur à l'intérieur de la porte;

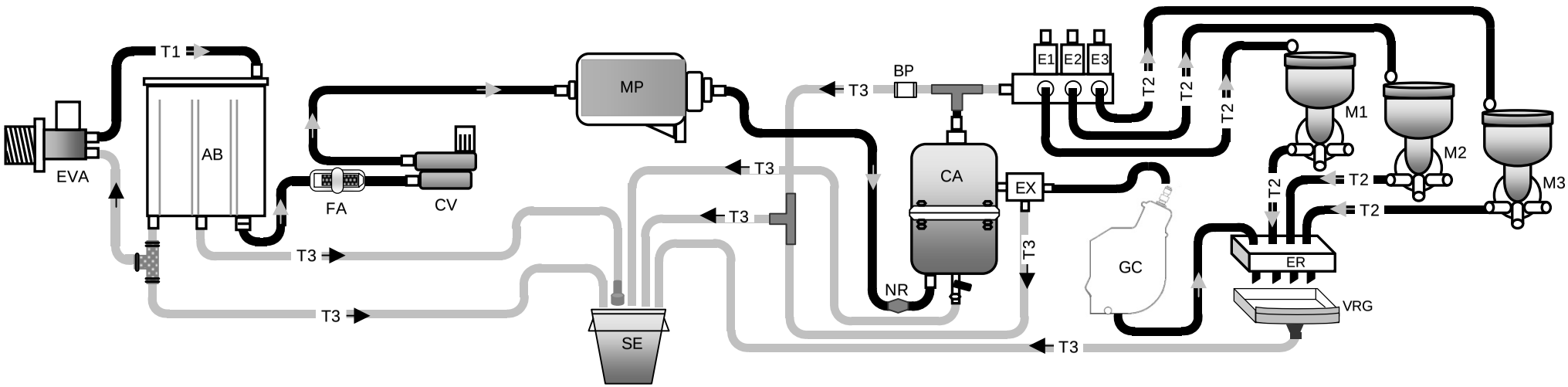
l'extrême flexibilité et adaptabilité du logiciel n'autorise à aucun titre et dans aucune circonstance l'utilisation de cet instrument de façon impropre, offensive, injurieuse, dommageable, frauduleuse ou lésionnaire de la dignité humaine; Rheavendors n'est responsable que des contenus multimédia (images, sons, vidéos) installés en usine, et quiconque modifie ces contenus prend entièrement à sa charge toute responsabilité civile et pénale;

en ce qui concerne les modalités opérationnelles et le mode de chargement correct, dans la clé USB, des images ou du logiciel résidant dans les platines de la machine, nous vous prions de consulter le manuel suivant (ou de nous le demander) (voir 02.03.):

Rheavendors LuceX2 Touch
Caractéristiques du logiciel et gestion des mises à jour

14. schéma hydraulique espresso

1	2	3	4	5	6	7



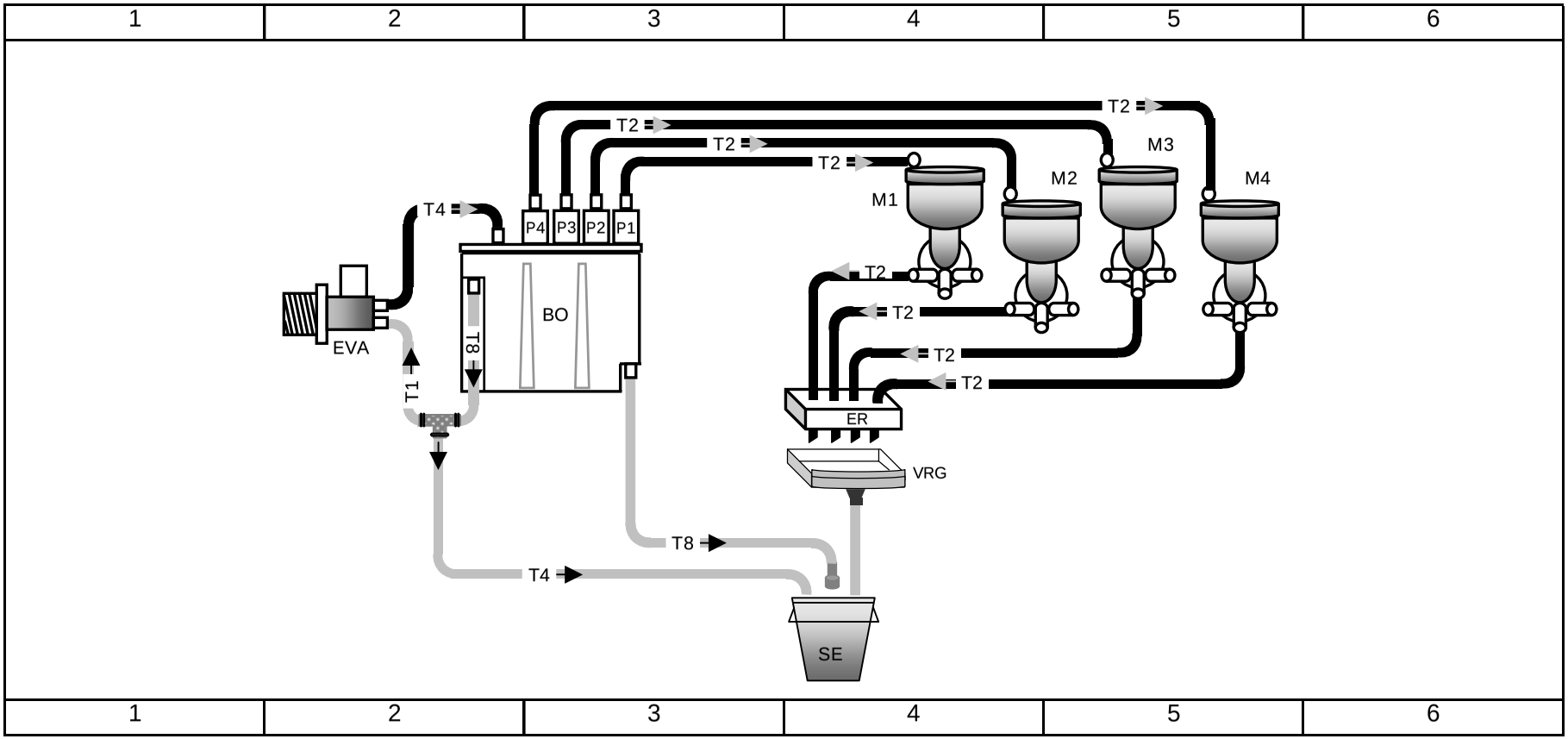
1	2	3	4	5	6	7

LEGENDE	colonne	sigle	dénomination
	1	EVA	électrovanne entrée eau
	1	AB	air break
	2	FA	filtre d'eau
	2	CV	compteur volumétrique
	3	MP	pompe ex 5
	4	NR	vanne d'arrêt
	4	BP	by pass sécurité 1.8 MPa
	5	CA	chaudière

colonne	sigle	dénomination
5	EX	électrovanne trois voies
5	E1	électrovanne soluble 1
5	E2	électrovanne soluble 2
5	E3	électrovanne soluble 3
5	GC	groupe café
6	M1	mixeur 1
7	M2	mixeur 2

colonne	sigle	dénomination
7	M3	mixeur 3
6	ER	espace de distribution
6	VGR	bac d'égouttage
3	SE	seau déchets liquides
/	T1	tuyau silicone 06/11T
/	T2	tuyau silicone 06/09T
/	T3	tuyau silicone 07/11T

14. schéma hydraulique soluble



LEGENDE	colonne	sigle	dénomination
	2	EVA	électrovanne entrée eau
	3	BO	chauffe-eau
	3	P1	moteur pompe 1
	3	P2	moteur pompe 2
	3	P3	moteur pompe 3
	3	P4	moteur pompe 4

colonne	sigle	dénomination
4	M1	mixeur 1
4	M2	mixeur 2
5	M3	mixeur 3
5	M4	mixeur 4
4	ER	espace de distribution
4	VRG	bac d'égouttage

colonne	sigle	dénomination
4	SE	seau déchets liquides
/	T1	tuyau silicone 05/08T
/	T2	tuyau silicone 06/09T
/	T4	tuyau silicone 07/11T
/	T8	tuyau silicone 10/14T